Die

Schwäbisch-Bayerische Küche

oder

Neuestes Augsburger Kochbuch.

Enthaltend

über 800 Speisezubereitungen,

als:

Fleisch- und Fasten-Speisen, der feinen Kunstbäckereien und Mehlspeisen, der Gelees, Crêmen, Sulzen, Compoten, eingesottenen Früchte, Säfte und Marmeladen, mit kalten und warmen Getränken und Gefrorenes,

nebst

Vorkehrungsgerichten, Speisezetteln und Erklärungen der in der Küche am häufigsten vorkommenden Kunstausdrücke.

Nach vieljährigen und gründlichen Erfahrungen bearbeitet

von

J. G. Sartory.

Augsburg, 1846.
Verlag der **Matth. Rieger**'schen Buchhandlung.



<36628331200017



Stich u. Druck d. Kunst-Anstalt v. C. Dittmarsch in Stuttgart

Verlag der M. Rieger'schen Buchhandl. in Augsburg.

Die Schwäbisch-Bayerische Küche oder Neuestes Augsburger Kochbuch.

Enthaltend

über 800 Speisezubereitungen,

als:

Fleisch- und Fasten-Speisen, der feinen Kunstbäckereien und Mehlspeisen, der Gelees, Crêmen, Sulzen, Compoten, eingesottenen Früchte, Säfte und Marmeladen, mit kalten und warmen Getränken und Gefrorenes,

nebst

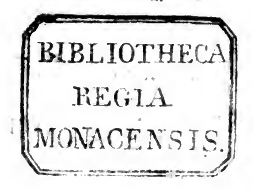
Vorkehrungsgerichten, Speisezetteln und Erklärungen der in der Küche am häufigsten vorkommenden Kunstausdrücke.

Nach vieljährigen und gründlichen Erfahrungen bearbeitet

von

J. G. Sartory.

Augsburg, 1846.
Verlag der **Matth. Rieger**'schen Buchhandlung.


BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Vorwort.

Nicht um die Menge der Kochbücher mit einem Neuen zu vermehren, sondern um den vielseitigen von Köchinnen und Hausfrauen an mich ergangenen Aufforderungen zu entsprechen, habe ich mich entschlossen meine mehr als 40jährigen Erfahrungen in der Kochkunst und die in dieser langen Reihe von Jahren, von denen ich über 20 Jahre die Küche in dem ersten hiesigen Gasthofe besorge, nach eigener Prüfung, gesammelte Recepte herauszugeben.

Ich habe dabei vorzüglich auf die Küche in bürgerlichen Haushaltungen Rücksicht genommen und Anleitung gegeben, wie man auch mit wenigen Kosten die Speisen gut und wohlschmeckend zubereiten kann. Zugleich finden aber auch hohe

Herrschaften überall viele Recepte zu den feinsten Speisen, um eine ausgewählte Tafel zu besetzen; ich wollte mein Kochbuch in jeder Beziehung gemeinnützig machen, so daß sich jede Hausfrau oder Köchin in allen Fällen Rath darin holen kann.

Augsburg, im October 1845.

J. G. Sartory,
Koch im Gasthof zu den 3 Mohren.

Inhalt.

Einleitung.

Obwohl es sehr viele Kochbücher gibt, so wage ich es doch, meine, durch vieljährige Erfahrungen und lange Dienstjahre bei Herrschaften und in den ersten Gasthöfen, gesammelten Kenntnisse in einem Werke zu ordnen und jedem Anfänger wie auch jeder Hausfrau und Köchin als ein leichtfaßliches, erklärendes Kochbuch zu übergeben, welchem ich die Zubereitung einiger französischen, englischen und italienischen Speisen beigefügt habe.

Die Kunst zu kochen erfordert nebst der eigentlichen Bereitung der Speisen noch ein besonderes Geschick zur zweckmäßigen Verwendung des Geschirres, der Holzfeuerung, ja selbst des Wassers.

Eine gründliche Kenntniß von Wurzeln und Kräutern, von allen Fleisch- und Fischgattungen, oder vielmehr von allen jenen Dingen, die zum Kitzel des Gaumens und zum Genusse des Magens geeignet sind, ist dabei unerläßlich. Man begreift diese Dinge unter dem Namen Lebensmittel, dessen letztere Bedeutung später erklärt werden wird.

Bei dem Gebrauche, so wie bei Anschaffung derselben, sind vorzüglich die Jahreszeiten zu beobachten, wann man sie einzukaufen und einzuthun hat, und wo sie sich in bester Kraft und Geschmack befinden.

Der Winter nicht minder als der Sommer liefert seine besonderen Erzeugnisse, sowohl aus der thierischen

als aus der Pflanzenwelt in die Küche. Manche dieser Produkte lassen sich längere Zeit unverdorben aufbewahren, viele unterliegen einem schnellen Verderben. Einige bieten uns für solche die die Jahreszeit eben versagt, Ersatz. Fehlt es im Sommer an Kartoffeln, Trüffeln, Austern, so drängen sich Maurachen, Carviol, Champignons, Spargel, Artischocken, grüne Erbsen, Bohnen und die Krebse hinlänglich an deren Stelle, um die Gerichte zu würzen.

Man findet schon im Februar Gurken, Bohnen und mehrere andere Gemüse.

Eingemachte Gurken, getrocknete grüne Erbsen, eingemachte Bohnen, getrocknete Maurachen und andere genießbare Schwämme, so wie sauer eingemachtes Kraut und Rübenkraut, wenn sie gut gereinigt sind, lassen sich 10 Monate unverdorben erhalten. Alle Gattungen Marmeladen, in Zucker kunstverständig eingesottenes Obst, sind der Köchin unentbehrliche Winteraushülfstoffe. Wie auch Pöckel- und geräuchertes Fleisch, marinirte uud geräucherte Fische unterstützen sie nicht minder.

Mit solchen Vorkenntnissen ausgerüstet, wird es jeder Hausfrau und Köchin möglich werden, die Wahl der Speisen zeitgemäß zu treffen, regelmäßige Speisezettel zu verfassen, und ächte schmackhafte Speisen zur Tafel zu bringen. Freilich würde dem Kochenden die Arbeit sehr erleichtert, wenn man in allen Küchen die Stellung der Feuerherde, die Küchengeräthe und Brennstoffe so vorfände, wie es die vielseitigen Bedürfnisse der Kocherei erheischen. Leider hängt dieses aber so wenig als die Bauart der Küche selbst von seiner Willkühr ab, und es gehört die Benützung des Orts wie er ist, und nicht wie er seyn soll, zur vorzüglichen Gewandtheit einer Köchin. Doch geräumig, hochgewölbt und mit dem gehörigen Luft-

zuge versehen muß jede Küche seyn, ist sie aber mit einem Bäckereizimmer auch für kalte Arbeiten und mit einem Speisgewölbe verbunden, kann dabei schicklich noch fließendes Wasser angebracht werden, um die Victualien zu erfrischen, zu reinigen und den Ort selbst rein zu erhalten, so läßt die Vollkommenheit einer Küche fast nichts mehr zu wünschen übrig als um den Bedarf und die Beschaffenheit der Geschirre.

Die Feuerherde.

Die Sparherde, und andere neu erfundene Brat- und Backöfen sind jetzt in fast allen bürgerlichen Häusern in Anwendung, sie sind sehr nützlich und die gedeckten ohne Oeffnungen besonders in der Reinlichkeit vorzuziehen.

Geschirre.

Alle irdenen Töpfe, Häfen, Tiegel, Schüsseln, Bratmaschine, welche in der Küche unentbehrlich sind, hier aufzuzählen, gehörte zum Ueberfluß, daß es aber besser und die Gesundheit mehr befördernd ist, in irdenem als im Kupfer-Geschirr zu kochen, muß hier erwähnt werden. Den meisten dieser Geschirre wird aber die Glasur nur oberflächlich aufgelegt, ohne genau mit dem Grundstoffe verschmolzen zu seyn. Solche lockere Auflage wird bald von der Säure angegriffen, und dann mit den hineingegebenen Speisen, der Gesundheit nachtheilig, vermengt.

Darüber kann uns beim Einkauf dieser Gefäße ein Druck mit dem Nagel des Daumens schnell zur Gewißheit führen. Bei einem solchen Versuche springt die zu leicht aufgelegte Glasur gleich ab.

Ist aber die Glasur wirklich ganz haltbar aufgetragen, so wird es doch gut gerathen seyn, solche irdene Geschirre erst einige Stunden im Salzwasser zu kochen.

Ferner werden erfordert: ein kupferner oder eiserner Kessel, worin zum Abputzen des Geflügels, Waschen des Geschirrs und andern ähnlichen Zwecken immer siedendes Wasser vorräthig seyn muß.

Ein großer und 1 kleiner länglichter Fischkessel mit blechernen Einsatz, 2 runde eiserne flache Platfonds, einige Backbleche, 1 messingenes Einsiedebecken.

Mehrere Anricht-, Schaum- und Schöpflöffeln.

Ein messingener Mörser oder ein steinerner Reibstein.

Mehrere große und kleine Formen zu Mehlspeisen, Crêmen, Pastetchen, Törtchen rc. rc.

Reibeisen, Durchschläge, Spritzen, Straubenform, sämmtlich von Blech, so auch verschiedene Ausstecher.

Hohlhippen und Waffelneisen, Hack- und Schneidebretter mit Wieg- oder Hackmessern, dann kleine und große Küchenmesser, auch Roste und Nudelbretter sammt den Nudelwalzen, gröbere und feinere Haarsiebe, wie auch Hobeln rc. rc.

Von der Reinlichkeit.

Daß man diese Geschirre auch nach jeder Verwendung und vor ihrer Aufbewahrung reinige, möchte sich nicht auf dieselben allein, sondern auf alle Küchengeräthe beziehen und sollte nicht erst berührt werden dürfen. Leider wird diese Reinlichkeit nicht immer in den Küchen zu gewissenhaft beachtet.

Sie erspiegle aber nicht nur an dem Geschirre, sie herrsche auch mit dem Geiste der Ordnung verschwistert durch das ganze Bereich der Küche, ja selbst über die Anzüge der darin Beschäftigten bis zum geringsten Gehülfen.

In schmutzigen und verwirrten Küchen verscheuchet Ekel den regesten Appetit, aber mit Vorliebe und erhöh-

tem Geschmacke setzt man sich an die Tafel, wenn man vorher einen Blick in diese Halle geworfen hat und aus allen Schränken blank spiegelnde Teller und Schüsseln entgegen glänzen, und mit denselben die Arbeitstafeln und Fußböden, immer rein geputzt, an Weiße wetteifern, und alles nur von den reinsten gewaschenen Händen berührt wird.

Trotz aller dieser festgegründeten Nettigkeit hängt sich beim Anrichten der Speisen doch manches Mal einiges Fett oder Asche an die aufzutragenden Schüsseln. Damit also die Reinlichkeit die Gerichte bis auf den Platz der Tafel, wohin sie gestellt werden sollen, geleite, muß die Hausfrau oder Köchin für diesen Akt stets eine Serviette in Bereitschaft haben, um das die Speisen enthaltende Geschirr vor dem Austragen noch einmal behutsam abzuwischen.

Von den Victualien.

Die Wissenschaft, alle diese Produkte in ihrem natürlichen, und in ihrem rohen, unzubereiteten Zustande nach Zeit und Umständen, nach ihrer Beschaffenheit am Einkaufsplatze zu erkennen und auszuwählen, darf einer Köchin keineswegs fehlen. Es müssen sie vorzüglich ein geübtes Auge, Geruch, Geschmack und Gefühl unterstützen.

Auf den Geschmack des Fleisches von manchem Thiere hat die Jahreszeit und das Geschlecht nicht geringen Einfluß, was vorzüglich beim Wildpret der Fall ist.

Bei Pflanzen und Gewürzen ist noch eine besondere Vorsicht wegen Vermischung einiger schädlichen Kräuter mit den nützlichen der Aehnlichkeit wegen zu empfehlen. Z. B. der Schierling wächst mit der Petersilie, der er sehr ähnlich ist, oft auf einem Boden, weßwegen er manches Mal mit ihr verwechselt wird. Man erkennt

ihn aber an der Silberfarbe, die der untere Theil seiner Blätter hat, wenn er noch jung ist. Wenn er zwischen den Fingern zermalmt wird, gibt er einen widrigen Geruch und der Genuß davon verursacht Uebelkeiten. Manche Kartoffeln führen einen schädlichen Saft mit sich, man lasse sie lange in frischem Wasser liegen, ehe man sie kocht.

Beim Gebrauche des Salzes ist die gewöhnliche Lebensregel anzuwenden, welche sich auf das rechte Maß bezieht. Ein Zuviel versalzet die Freuden und die Speisen, ein Zuwenig läßt beide geschmacklos.

Das Fleisch zahmer Thiere.

Das Rindfleisch

ist zu jeder Zeit gleich genießbar, und man kann es in dieser Hinsicht und in so weit es fast auf keinem Tische fehlt, eine allgemeine Nahrung der Menschen nennen.

Das beste Alter des Ochsen zum Schlachten ist von 5 bis 7 Jahren. Die aber zum Zuge verwendet worden sind, haben kein gutes Fleisch.

An den Ochsen sind, außer der abgezogenen Haut, alle Theile seines Körpers genießbar, als: die Brustkerne, Rippen-Stücke, englischen Braten, Lungenbraten, die Schweif- und Quale-Stückchen, die sogenannte Herrenmaus, die Schulter und das übrige Fleisch in kleinen Theilen. Der Kopf, die Waden sammt dem übrigen Gebein wird als Zuwage gegeben.

Die Zunge wird auf dreierlei Weise verkauft, frisch, eingepöckelt, geräuchert.

Der Obergaumen, die Kuttelflecke, können zu allerlei Gerichten verwendet werden.

Milz und Leber, mit dem Rindfleische abgesotten, geben eine wohlschmeckende Suppe.

Herz, Lunge, Füße bekommt man bei den sogenannten Kuttlern schon gesotten, selbst der Schweif wird in verschiedenen Zubereitungen gebraucht.

Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch ist am besten, wenn es von einem 6 Wochen alten Kalbe genommen wird, man gebraucht es allgemein und das ganze Jahr hindurch, am gebräuchlichsten ist es vom Dezember bis Juni. Um die Güte des Kalbfleisches beurtheilen zu können, muß man sehen, ob es weiß, kleinrippig, bei den Nieren mit Fett umwachsen und auf dem Rücken mit einem weißen Häutchen ebenfalls wenig fett bedeckt ist. Das Kalb wird in mehrere Theile zerlegt; es wird in zwei gleiche Hälften zerhauen. Aus jeder Hälfte wird ein vorderes und ein hinteres Viertel gemacht. Das vordere wird in 3 Stücke getheilt, nämlich in die Brust, in die Schulter und in den Rücken, woraus die sogenannten Carbonaden genommen werden. Nierenbraten und Schlegel gibt das hintere Viertel.

Die Zuwagen, das ist der Kopf, die Füße, Lungen und Leber müssen frisch verkauft werden, weil sie kein langes Aufbewahren dulden. Das Hirn, die Zunge und die Ohren werden wieder einzeln abgegeben.

Schöpsenfleisch.

Das beste Fleisch geben Schöpse in dem Alter von 2—3 Jahren und hat seine bestimmte Zeit vom Anfange des Monats Juli bis Ende November. Die Zerlegung des Schöpses geschieht auf die nämliche Art, wie bei Kälbern, mit Ausnahme der Zuwage. Das Fleisch muß, um schön und brauchbar zu seyn, dunkelroth von Farbe, kleinbeinig, feinfädig im Fleische und recht fest seyn. Soll

es mürbe werden, läßt man es 8 Tage lang an einem kühlen Orte hängen.

Lammfleisch.

Der Gebrauch des Lammfleisches herrscht am Allgemeinsten vom Februar bis August, die übrigen Monate ist es seltener. Das beste Fleisch gibt uns ein 5—6 Wochen altes Lamm, darunter das Weibchen vorzuziehen ist. Von einem solchen wird man das Fleisch weiß, bei den Nieren fett und den Rücken mit einem weißen fetten Häutchen überzogen finden. Das Lamm wird in 4 Theile getheilt, in 2 vordere, die sich in Brüste, Schultern und Rücken theilen und die 2 hintern mit Nierenbraten und Schlegel. Will man das Lamm auf größeren Tafeln verwenden, so läßt man die 2 hinteren Schlegel sammt Nierenbraten beisammen, welches der lämmerne Hase genannt wird.

Schweinfleisch.

Das Schweinfleisch taugt für die Küche am besten vom Monate Oktober bis zum April. Am anwendbarsten und zum Genusse am gesündesten und wohlschmeckendsten ist dieß Fleisch von einem sogenannten Frischling, der höchstens 30 bis 40 Pfund wiegt. Mastschweine werden nur zu Speck und zum Räuchern, Leber, Lunge, Gedärme und Blut von allen jungen und alten Schweinen zu Würsten verwendet. Das Schweinfleisch darf nicht lange ungebraucht liegen bleiben, wenn es nicht in Verderbniß übergehen soll und man muß genau Acht geben, daß es nicht finnig ist. Das ist zu erkennen, wenn sich in selbem und besonders in der Lunge weiße Flecken wie Hanfkörner zeigen.

Ganz junge, noch an der Mutter saugende Schweinchen, nennt man Spanferkel, und sie sind das ganze Jahr genießbar, am köstlichsten schmecken sie in einem

Alter von 6 Wochen. Das Fleisch darf nur weiß und fett seyn.

Das Fleisch des Wildprets.

Gibt es schon bei den zahmen Thieren eine bestimmte Zeit, in der allein der Genuß ihres Fleisches wohlschmeckend und der Gesundheit nicht schädlich ist, so tritt solche noch unbedingter bei dem Wildprete ein, wovon jede Gattung ihre Jahreszeit hat, in der sie am zweckdienlichsten gefällt werden soll.

Unter die Gattungen des Wildprets, welche allgemein bekannt sind, zählt man bei den vierfüßigen Thieren das Rothwild und das Schwarzwild. Zu dem Erstern gehört: der Hirsch, das Reh, die Gemse, der Hase, unter Letzteres: das wilde Schwein.

Der Hirsch.

Er wird nur vom Monat Juni bis September geschossen, in welchem letztern Monat er in der Brunstzeit und sehr abgemagert ist, das Weibchen vom September bis Februar, die Hirschkälber vom Juni bis Februar, Rehe und Gemse im ganzen Jahre.

Ein von 30—40 Pfund schweres gut genährtes Hirschkalb, gibt das schmackhafteste Fleisch.

Die Brunstzeit der Hirsche beginnt eigentlich Anfangs September, die der Rehe und wilden Schweine im November. Um solche Zeit ist aller Thiere Fleisch zäh und unschmackhaft.

Das wilde Schwein

muß wie das zahme Schwein gleich, so bald möglich, verbraucht werden, weil es sich sonst aufbläht und schon nach 30 Stunden in Gährung übergeht, in welchem Zustande es ganz ungenießbar wird. Alles übrige Wildpret gewinnt, wenn es einige Zeit liegen bleibt.

Die Hasen.

Die besten Hasen sind jene, welche nur halb ausgewachsen sind. Vom April bis September sind die Jungen, vom September bis Jänner die Alten zu schießen. Die Alten müssen eine Essigbeize bekommen, wenn sie mürbe zu genießen seyn sollen.

Man erkennt die jungen Hasen an einer kleinen linsenartigen Erhabenheit, die man an der Vorderpfote gleich über dem Gelenke auswärts entdeckt.

Federwild.

Zu dem Feder-Wildpret zählt man den Auerhahn, die Birkhühner, die Fasanen, die Rebhühner, die Haselhühner, die Krammetsvögel, Lerchen, Moos- und Waldschnepfen, Turtel- und Wildtauben, Wachteln, wilde Gänse und wilde Enten.

Alle die kleinern Gattungen Vögel werden im Herbste gefangen und geschossen und sind auch in dieser Zeit am schmackhaftesten im Genusse.

Der Auerhahn

wird im Frühling und Herbste geschossen. Der Jüngere ist besser als der Alte. Der Junge zeichnet sich durch seine auf der Brust stehenden weißen Federn und grauen Hals aus, der Alte hat ganz schwarze Federn mit goldglänzendem Halse und rothen Augen, der Alte muß 8 Tage lang gebeizt werden.

Die Birkhühner

gehören in das Geschlecht der Auerhühner und gleichen ihm in der Farbe, nur sind sie kleiner und die Weibchen grauscheckig. Ihr Fleisch wird aber der Mürbe und des Wohlgeschmacks wegen jenen vorgezogen. Diese Wildvögel jagt man vom September bis April. Die Zubereitung haben sie mit den Auerhühnern gemein.

Die Fasanen

leben wild, oder werden in eigenen Gärten erzogen. Die Freilebenden haben wegen dem eigenthümlichen Wildpretgeschmack den Vorzug vor den Einheimischen. Die Jungen vor den Alten. Die Jungen haben runde sehr weiche zarte Füße, die Alten haben spitzige Spornen, und sind auch fetter. Das Männchen dieser Gattung ist überhaupt größer und hat schöne, braune, goldfarbige Federn. Das Weibchen ist von Gefieder grauscheckig. Die Zeit, wo sie gebraucht werden, fängt im Juli an. Bis Ende November sind sie ganz ausgewachsen und man speist sie bis Ende Februar. Doch muß jeder Fasan, ehe er gebraucht werden kann, gut abgelegen seyn. Man pflegt sie auch an einem trockenen Orte und in freier Luft bei den Füßen aufzuhängen.

Die Rebhühner.

Die Zeit zum Genusse der Rebhühner fängt im August an, und dauert bis Februar. Im November sind sie schon ausgewachsen. Ihr Alter unterscheidet man an den Schwungfedern. Bei den Alten sind die ersten Schwungfedern rund, bei den Jungen sind sie spitzig, und bei beiden aschgrau und braun gesprenkelt.

Die Haselhühner

gleichen ziemlich den Rebhühnern, nur daß sie rauhe Füße und rothe Augenlieder haben und etwas größer sind. Die Farbe der Federn ist ein Gemische von aschgrau, schwarz und weiß. Der Hahn hat an der Brust einen schwarzen Fleck, welcher dem Weibchen fehlt. Sie werden sehr geschätzt und sind bei guter Witterung schon im Oktober zu finden. Von dieser Zeit an bleiben sie bis März gut.

Die Krammetsvögel

sind vom Februar bis zum Oktober am schmackhaftesten.

Die Lerchen.

Am besten ist die Feldlerche. Sie ist an ihren schwarzbraunen Schweiffedern, die an der äußeren Seite mit einer weißgrauen Einfassung bezeichnet sind, leicht zu erkennen. Sie sind am schmackhaftesten und am fettesten, wenn sie nach der Ernte gefangen werden.

Die Waldschnepfen

haben ihren Strich durch unsere Gegenden zwei Mal des Jahres: im Frühjahr und im Herbste. Die Frühjahrszüglinge sind nicht so fett und schmackhaft, als die Spätlinge. Ferner gibt es Wies- und Moosschnepfen, diese kommen auch zwei Mal des Jahres zu uns.

Zum ersten Male zeigen sie sich im April, zum zweiten Male im August, September, Oktober. Diese Gattung ist zwar kleiner, aber viel fetter.

Die Tauben.

Die Wildtaube ist im Fleische schwärzlich und aromatischer im Geschmack, als die einheimische. Wild- und Turteltauben werden vorher gebeizt.

Die Wachteln.

Sie werden sehr fett und man erkennt auch bei diesen, gleich den Rebhühnern, das Alter aus den Schwungfedern und aus den feinen Füßchen. Ihre Farbe ist gelblich grauscheckig. Am genießbarsten sind sie vom Juni bis Anfangs Herbst.

Die Wildgänse und Wildenten.

Die Kennzeichen des Alters sind bei diesen wie bei vielen Vögeln die Füße. Bei ganz ausgewachsenen jun-

gen Gänsen und Enten sind sie schwarz, und gelblich bei den Alten.

Einheimisches Geflügel.

Hierzu mag man nun gleich auch das einheimische Federvieh rechnen, welches das ganze Jahr schlacht- und kochfähig und immer auf den Märkten zu finden ist. Nur im Februar, März und April werden sie seltener, weil in dieser Zeit schon die junge Brut anfängt, sich zu entwickeln und zu wachsen. Im Mai bekommt man schon junge Hühner, Gänse und Enten, im Juli junge Indiane zu kaufen. Die jungen Hühner dauern bis September. Im Oktober sind sie zu Poularden herangewachsen. Der November liefert schon ausgewachsene Indiane und die Kapaunen. Die Tauben sind durch das ganze Jahr auf dem Markte zu finden.

Die Fische.

Die Fische, und mehrere andere in und an dem Wasser lebenden, nebst einigen Schalthieren, bringen sowohl unsere vaterländischen, als ausländischen Gewässer.

Die einheimischen Fischgattungen sind: der Karpfen, der Hecht, Rothfisch, Lachs und Lachsforelle, die gewöhnliche Forelle, Barmen, der Aal, die Aalruppe, die Perschling, der Schill u. dgl. Alle diese Gattungen sind immer auf den Fischmärkten zu finden, am gesuchtesten aber nur im Herbste und im Winter, weil sie in dieser Jahreszeiten am schmackhaftesten und gesündesten sind. Zur Laichzeit, die gewöhnlich vom Juni bis August eintritt, ist ihr Genuß am meisten zu meiden.

Der Karpfen.

Den Karpfen, der einen kurzen graulichen Kopf hat, am Bauche gelb und hart, über den Leib aber recht

schwärzlich ist, den wähle man vor Allen. Die Karpfen bestehen aus mehreren Gattungen. Der Spiegelkarpfe und der Lederkarpfe. Sie unterscheiden sich durch ihre Leibesbedeckung. Jener hat den Namen von seinen Schuppen, die 3—4 Mal größer sind, als bei den gemeinen Karpfen; damit ist aber nur der Oberleib bedeckt, den Unterleib überzieht eine blasse gelbliche Haut. Dem Lederkarpfen fehlen alle Schuppen; er hat über den ganzen Leib nur eine lederartige braune Haut. Beide sind sehr schmackhaft.

Der Hecht.

Ist im Jänner und Februar am schmackhaftesten. Im Mai laicht er schon. Seine Leber wird als Leckerbissen gerühmt; der Rogen dieses Fisches ist gänzlich unbrauchbar.

Ausländische Fische.

Die ausländischen Fische, als Meer- und Seefische sind hier zu Lande sehr kostspielig und nur in Gewürzhandlungen großer Städte vorräthig.

Die bekanntesten sind: der Rhombo, Rougé, Kalamari, Turbot, Kabliau, Merlan, Lare Spadi, welche nur auf den Tafeln der Reichern vorkommen. Frische und geräucherte Häringe (Picklinge), Sardellen, Stockfische, Laberdan, große Meerkrebse, verschiedene Meerschnecken und Austern; solche kann man jedoch nur in kalter Witterung und zwar in den Monaten Dezember bis Februar benützen.

Den Fischen beigesellte Thiere.

Die Blaß- und Duckenten, Rohrhühner, die Fischottern, Biber und Frösche sind diejenigen Thiere, welche, weil sie sich zum Theile auch im Wasser aufhalten, zu den Fischen gesellt werden; sie werden das Jahr hindurch

auf den Fischmärkten feil geboten, sind aber vorzugsweise zu Fasttagsgerichten bestimmt.

Der Biber und die Fischotter

werden besonders geschätzt, und des Bibers Schweif wird als eines der köstlichsten Gerichte gerühmt. Auch bei diesen Thieren zieht man die Jungen den Alten vor.

Die Frösche

werden im Sommer und Herbste gefangen, und können für den Winter in Kellern aufbewahrt werden. Abgezogen dauern sie kaum drei Tage. Die großen sind besser als die kleinen.

Die Schalthiere.

Unter den, dem Wasser theils angehörigen und deßwegen den Fischen beigesellten und genießbaren Schalthieren nennt man auch die Schildkröte, die Krebse und die Schnecken.

Schildkröten gibt es zweierlei Arten: die Stein= und Sumpfkröten. Die Steinkröten haben große graue Schalen und zähes Fleisch. Die Sumpfkröten sind nicht so groß, schwarzer Farbe, fett und auch besser im Fleische. Sie sind zwar im Laufe des ganzen Jahres zu bekommen, doch im Dezember, Jänner und Februar seltener, darum auch theurer.

Die Krebse sind, wie allgemein bekannt, in den Monaten deren Namen ohne den Buchstaben R geschrieben werden, als im Mai bis zum September, vom besten Geschmack. Der Kenner wählt die Bachkrebse vor allen als die Besseren; sie sind schwarz und groß. Wenn die Mutterkrebse Eier im Leibe haben, sind sie am köstlichsten.

Die Schnecken sind nur so lange gut, als ihre Schale

verschlossen bleibt. Sie werden gewöhnlich nur in der Fastenzeit verzehrt, und lassen sich am besten im Getreide aufbewahren.

Von den Pflanzen.

Noch reichhaltiger und mannigfaltiger sind die Schätze aus der Pflanzenwelt für die Küche. Wurzeln, Kräuter, Körner und Früchte aus den entferntesten Welttheilen, so wie in dem kleinsten Hausgärtchen bringen ihren Tribut, und taugen entweder zur Zubereitung oder zur Würze gemeiner und feinerer Speisen. Die Gemeinnützigsten darunter sind die Getreide- und Körnergattungen, namentlich Korn, Weizen, gerollte Gerste, Hirse, grüne Kern, Linsen, Erbsen, Bohnen, Gries und Reis u. dgl.

Aus Korn und Weizen mahlt man mehrere Mehlgattungen, nämlich: Mund- oder weiches Mehl, Semmel- oder schwarzes Mehl. — Ohne des zu bekannten allgemeinen Nahrungsmittels, des Brodes, zu erwähnen, welches aus Mehl geknetet wird, dient es zu vielen anderen Speisen. Zu feinen Mehlspeisen gibt es noch eine feinere und weißere Gattung Mehles als das gewöhnliche, unter der Benennung Auszugmehl bekannt.

Der Reis ist gleich dem Mehle ein in allen Küchen fast unentbehrliches Produkt geworden und wird aus den wärmern Länder gebracht, besonders der Caroliner Reis; dieß ist der bessere aber auch etwas theurer, er hat größeres längeres Korn und weißere Farbe.

Das Wurzelwerk ist zahllos in seinen Gattungen, die meisten liegen tief in der Erde. Die gewöhnlichsten, die wir kennen, sind: die Petersilie, die rothe, gelbe und weiße Rübe, Kraut und Scherrüben, Pasquinade. Schwarzwurzel, Meerrettig, Sellerie, Rettig, Kohlraben, Bodenrüben, und es gibt keine Zeit, wo sie nicht zu ha-

ben sind. Viele sind zu Salat zu verwenden, die meisten zur Suppe und zu anderen Speisen.

Die eigentlichen Pflanzen geben uns: das süße Kraut, welches mit Salz eingemacht, als Sauerkraut noch gebräuchlicher ist, den gemeinen Kohl, den Blumenkohl, Artischocken, Spargel, Spinat, Hopfen, grüne Erbsen, Bohnen und mehrere Salatgeschlechter, Kopf-, Endivi-, Latuk-, gekrausten und kleinen grünen Salat, Sauerampfer, Kerbelkraut, Portulack, Pimpernell, Bertram, Basilikum, Schnittlauch, Gartenkreß, spanischen Pfeffer, Fenchel, Rosmarin, Chalotten; Thymian, Majoran, Lorbeerblätter, Safran, Kümmel müssen zum Gebrauche gedörrt werden und geben den Speisen in verhältnißmäßiger Gabe beigemischt, einen guten Geschmack. An diese Kräutergattungen reihen sich die Schwämme, als: Champignons, Pilslinge, Bretlinge, Maurachen u. dgl.

Kappern und Oliven müssen in Essig aufbewahrt werden, und sind bereits so eingemacht zu kaufen.

Die Trüffeln sind Erdgewächse gleich den Kartoffeln und Erdbirnen; die Letztern sind hinlänglich bekannt, davon sind die Mehligen den Speckigen vorzuziehen.

Zucker- und Wasser-Melonen, Ananas, Gurken, Paradies-Aepfel, Zwiebel, Knoblauch dienen nur, um den Speisen einen guten Geruch mitzutheilen.

Das Pflanzenreich bietet viele Gattungen Gewürze, die man meistentheils aus dem Auslande bezieht, als: Ingwer, Muskatnüsse, Muskatblüthe, Pfeffer, Zimmet, Nelken.

Aus dem Mineralreiche endlich das unentbehrlichste aller Gewürze, das Salz.

Das Obst.

Die Früchte, welche unter dem allgemeinen Namen Obst begriffen werden und der Kochkunst nicht nur dien-

lich, sondern unentbehrlich sind, reifen zum Theil im Sommer und zum Theil im Herbste. Das Eine heißt das Sommerobst, das Andere das Spätobst. Sommerobst sind: die Kirsche, die Weichsel, die Aprikose, die Erdbeere, Himbeere, Johannisbeeren, die Amarellen, die Stachelbeere, die Feigen und eine Gattung kleiner Frühbirnen, der Holder, die Maulbeere, nebst einigen Gattungen Aepfeln und Birnen, die aber bis zum Herbste an den Bäumen hängen bleiben können, jedoch im Oktober abgenommen werden müssen.

Spätobst heißt man: die Zwetschge, Pflaumen, die Pfirsiche, Nüsse, Kastanien und Weintrauben.

Alle diese Früchte kann man roh, gekocht, gedörrt oder eingesotten genießen, und sind fast allgemein auf unserm vaterländischen Boden heimatlich.

Aus fremden Ländern bezieht man: die Citrone, die Orange, den Granatapfel, die Bergamotte, die Weinbeeren, die Eibeben, die Mandeln, die Pistazien, die Zirbelnüsse, alle Gattungen Gewürze, den Cacao, den Kaffee und die Vanille.

Aus dem Thierreich abgezogene Stoffe.

Endlich schließt man mit den unentbehrlichsten Grundstoffen zur Zubereitung aller Speisen, welche uns das Thierreich beisteuern muß, ehe es sich selbst opfert.

Der Rahm

ist der fette Bestandtheil der Milch, welcher sich auf deren Oberfläche sammelt und zum Gebrauch davon abgeschöpft wird.

Die Milch

mangelt niemals, da die Kuh zu jeder Zeit gemolken werden kann. Am besten ist sie in den Monaten Mai und

Juni, wo Feld und Wiese die frischesten und saftreichsten Kräuter zur Nahrung für das Vieh hervorbringt. Nachdem die Milch gemolken worden ist, darf sie nicht gleich zugedeckt werden, um sie gut und genießbar zu bewahren. Noch besser wird sie aber erhalten, und vorzüglich ohne sauer zu werden, wenn man sie absiedet.

Butter und Käse

werden aus der besten Qualität des Rahms erzeugt, und da dieses im Mai wegen schon früher angeführter guter Weide am vollkommensten ist, so läßt sich daraus der gute Ruf der Maibutter, die in diesem Monate geschlagen wird, natürlich erklären. Zur längeren Aufbewahrung und Verführung, salzt man die Butter auch ein, in welchem Zustande sie sich stets genießbar erhält. Die im Dezember und Jänner erzeugte Butter ist vom geringsten Gehalt und schlechtem Geschmack, weil in diesen Monaten das Futter gewöhnlich mangelt und die Kühe trächtig sind.

Das Schmalz

wird aus der Butter gemacht, bedarf keiner weiteren Erklärung.

Die Eier

kann man den ganzen Sommer hindurch bekommen, weil die Hühner schon im Februar anfangen, sie zu legen, und damit den ganzen Sommer fortfahren. Im August und September schicken sich die guten Hauswirthinnen schon an, sie für den Winter zu sammeln und sie unter die Erbsen, Linsen oder unter den Weizen zu vergraben, worin sie am längsten in ihrem gesunden Zustande bleiben. Einiger besonderer Kunstgriffe, sie recht lange frisch zu erhalten, bedient man sich, wenn man sie mit Oel bestreicht und einzeln aufstellt.

Holz und Wasser.

Im Allgemeinen ist hartes, insbesondere Buchen- und Birkenholz zum Kochen auf offenem Herde, wie auch in den Kunstöfen am brauchbarsten. Zum Heizen der Bratröhre kann man schon weiches Holz, auch zum Nachlegen einige Stücke Torf anwenden.

So auch nehme man nie ein gepumptes Wasser, welches hart ist und Salpeter mit sich führt, wovon gewöhnlich das Fleisch im Kochen roth wird, wie auch Pflanzen und Hülsenfrüchte nicht weich werden, daher das fließende oder laufende Wasser vorzuziehen, welches weicher und besser ist; es muß überhaupt klar, ohne Farbe und Geschmack, leicht an Gewicht seyn und wenn man es rüttelt, Perlen werfen.

Von dem Anrichten.

Alle nöthigen Stoffe, Mittel und Werkzeuge zum Kochen sind hier in ihrer Wesenheit und Verwendung aufgeführt, und es sollte nun zur eigentlichen Kunst zu kochen, oder zur Wissenschaft geschritten werden, alle diese von der Natur und dem Fleiße uns dargebotenen Produkte Magen- und Gaumengerecht zuzubereiten; allein vor dem Beginnen dieses Hauptzweckes erheischt die bisher geführte Einleitung noch einige Bemerkungen, die mit dem Nützlichen zugleich das Angenehme verzweigen sollen.

Sättigen, Ernähren, Laben sind die Forderungen des Hungers. Wohlgefälliges Ansehen, Reinlichkeit und zweckmäßige, zartgewählte Würzen erregen den Appetit und eine gewisse bescheidene Lüsternheit, die früher noch durch das Auge, als durch die Geschmacksnerven gewonnen werden. Auf letzterem Grundsatze, geleitet von einem natürlichen Gefühle der Schicklichkeit und des Schönen, beruht die Herrichtung der Speisen zur Tafel, das im

gewöhnlichen Leben genannte Anrichten. Verschiedenartig, wie die unzählige Menge von Gerichten, ist auch dessen Weise. Vor Allem gewöhne man sich, die Schüsseln, ehe sie vom Herde zur Tafel gehen, blank und rein abzuwischen. Alles muß in der Tiefe der Schüsseln liegen und weder Rand noch Reif berühren noch beschmutzen. Darum nehme man sich in Acht, nie so viel anzurichten, daß die Saucen über den Rand der Geschirre laufen. Bei feinern Gerichten müssen die Saucen unter den wohl arrangirten Speisen angebracht werden. Nur bei ganzen und großen Stücken gießt man die Sauce darüber, jedoch nur sehr dünn und wenig, damit dadurch die Figur, das ist, die Lage und Stellung des zugerichteten Stückes, dem Auge nicht entzogen werde.

Wie das Einfache, mit Geschmack geordnet, dem Begriffe des Schönen überall am meisten entspricht, so ist es auch bei Aufstellung der Speisen der Fall. Alle bunten Ueberladungen sind mißfällig, und alle außer der Jahreszeit gewählten Verzierungen, Verstöße gegen die Etiquette der Kochkunst.

Zergliederung der Speisen.

In Verbindung mit der Stellung und Verzierung der Speisen kommt an der Tafel auch die Zergliederungskunst gewöhnlich nach dem französischen Worte Tranchiren genannt, vor. Es ist also der Hausfrau oder Köchin nichts weniger als überflüssig, diese Kunst zu verstehen, da sie leicht in die Nothwendigkeit versetzt werden können, davon Gebrauch machen zu müssen.

Das Zerlegen der Speisen wird in der Regel an einem Nebentische vorgenommen, und dann die zerlegte Speise zierlich auf die Schüssel geordnet, und zur Ausübung dieses Geschäftes ist eine gewandte Hand und

gute Messer erforderlich, nach gewissen Regeln die Gabel anzusetzen und mit dem Messer die Ober- und Unter-, die Kreuz- und Quer-Schnitte zu machen, wie auch die Gelenke ordentlich zu treffen.

Am schwersten ist das Geflügel zu tranchiren, darum fange man auch mit dem Kapaun an.

Man setzt nämlich die Gabel an der Brust an, schneidet 1) den Hals ab; 2) löset man durch den Ober- und Hinter-Schnitt die Schlegel ab, welche man wieder am Gelenke in zwei Theile theilt; 3) schneidet man beide Flügel durch das Gelenke ab, etwas von der Brust daran lassend; 4) löset man das Brustbeinchen in der Nähe des Halses ab; 5) nun macht man aus der Brust dünne Schnitten; 6) schneidet man den großen Brustknochen rechts und links von den Rippen weg, macht aus dem Rücken drei Stücke daraus. Aus einem gebratenen Huhn macht man sechs Stücke; nämlich: die zwei Schlegel, zwei Brüste sammt Flügel und aus dem Rücken zwei Stücke. —

Diese Regeln sind jedoch nur bei den gebratenen, gekochten und bei allen Gattungen weißen und Wildpret-Geflügel anzuwenden.

Bei einem Indian verfährt man wie beim Kapaun; nur macht man aus der Brust auf beiden Seiten dünne Schnitte, die man bei den Gänsen Pfaffenschnitze nennt.

Auch sind die Gänse und Enten öfters mit Kartoffelnfülle, Aepfel und Kastanien, der Kropf des Indians mit Fasche gefüllt; dann muß man die Fülle erst mit einem Kreuzschnitte herausnehmen und nachher schön zerschnitten, zierlich damit eintheilen.

Bei Herrschaften wird der Rücken einer Gans, wie

auch der Rücken eines großen Indians, wie auch dessen Schlegel nicht tranchirt, sondern zur Seite gelegt.

Krammetsvögel und Wachteln werden nur halbirt.

Das Spanferkel bekommt die Richtung mit dem Kopfe zur linken Seite. Man drückt das Messer auf den Rücken, sticht mit der Gabel durch die beiden Nasenlöcher, hebt den Kopf mit dem Messer unter dem Hals empor, und ein Schnitt trennt ihn vom Rumpfe. Alsogleich wird das Wangenfleisch eingeschnitten, doch so, daß es nicht ganz wegfällt. Die untern Kinnbacken werden ausgebogen, der Kopf gespaltet und aufgerichtet. Das Spanferkel wird dann der ganzen Länge nach auseinander geschnitten, dann löset man beide Büge und Schlegel ab, schneidet sie in schöne Stückchen und von den beiden Brustseiten zwei Finger breite Stückchen. Die Stücke werden mit der Haut oben auf die Schüssel rangirt.

Der Hase. Der Rücken wird quer in zwei kleine Finger breite Stückchen geschnitten, hierauf spaltet man das Schloßbein und zerlegt die Schlegel in schöne Stückchen.

Bei dem Rehrücken. Ueber den Rückgrath macht man auf beiden Seiten einen langen Schnitt und auf jeder Seite drei Querschnitte, doch so, daß die Quer-Stücke gleiche Länge haben und löset das Fleisch Stückweis und schneidet sie der Länge nach in zwei Messerrücken dicken Schnitzen herunter.

Den Kalbskopf dreht man mit dem Nacken gegen sich, stößt die eine Gabelzinke durch das Gurgelbein, während man die andere Zinke nebenbei gehen läßt und führt einen Kreuzschnitt über den Kopf, zieht die Haut in die Höhe, öffnet die Hirnschale mit der Messerspitze und schöpft das Hirn mit einem Löffel auf einen bereit stehenden Teller, dasselbe wird mit Salz und Pfeffer bestäubt, dann werden die Ohren und das Wangenfleisch in schöne Stück-

chen abgeschnitten, nun sucht man den Kopf mit Hülfe des Messers so zu legen, daß die unteren Kinnbacken in der Höhe bleiben und macht der Länge nach einen Schnitt durch die Haut und durch die Schnauze in die Quer, zieht sie von beiden Seiten ab, hebt die untern Kinnbacken gänzlich aus und schneidet die Zunge ab, sticht zu beiden Seiten in die Häcken und schneidet die Schnauze ab, thut den obern Kinnbacken worin die Milchzähne stecken, auseinander und gibt sie fort. Dann bricht man das Genick, Messer und Gabel in einer Hand haltend, gänzlich zusammen und schickt die Beine vom Tische. Das Ganze, wie auch die Zunge in schöne Stückchen geschnitten, zierlich angerichtet und das Hirn in die Mitte gelegt.

Der Wildschweinskopf wird selten ganz tranchirt, weil er meistentheils sehr groß ist und ein Stück vom Hals an dem Genicke bleibt. Man schneidet bloß das Fleisch, so lange eins daran ist, in halbe Mondschnitten nach beliebiger Größe.

Dem Nierenbraten schneidet man am Ersten die Nieren heraus, dann die lappige Haut mit dem äußersten Rippen und so der Folge nach die anderen Rippen, wie die Gelenke laufen, sammt den Rückgrath ab; dann löset man den Schweif vom Rückgrath und schneidet dann das sich noch daran befindliche Fleisch ab, schön auf die Schüssel rangirt und mit der aufgeschnittenen Nieren garnirt.

Die Kälberbrust ist meistentheils gefüllt, man muß sich in Acht nehmen sie nicht zu verkrümmen und schneidet durchaus die Knorpeln (Brustkern) ab, welche in schöne Stücke geschnitten werden; dann dreht man die Brust um, daß die Rippen frei da liegen, in welcher Lage man sie auch leichter theilen kann.

Den Kalbschlegel richtet man mit dem Knochen gegen sich, faßt ihn mit der Gabel in der Mitte, und schneidet nicht gar zu dicke Mondscheibenschnitte von der rechten zur linken Seite.

Der Lamms-, Schöpsen-, Schweinsbraten, Reh- und Hirschschlegel, werden auf die nämliche Weise behandelt.

Der Hirschrücken wie der Rehrücken.

Beim Braten von Fleisch- und Geflügelsgattungen ist noch zu erinnern, daß sie nur wenig abgewaschen werden, wie auch nach deutscher Art zu braten, wird alles am Spieß oder im Ofen zu bratende Fleisch allgemein im rohen Zustande gesalzt, doch nach der französischen Sitte wird es erst, wenn es halb gebraten ist, reich mit Salz bestreut, welche Methode auch vorzuziehen ist, weil das Salz durch die rohe Haut schwerer dringen kann, als durch die erhitzte; die Wärme erweicht die Haut und öffnet die Poren, um das Salz tiefer einzuziehen. — Beim Begießen der rohen Bratenstücke löst sich das nicht tief genug eingedrungene Salz ab und träufelt in zu großer Menge mit dem so beliebten Saft oder Schü herab, der dann ungenießbar wird.

Bei dem weißen Geflügel und dem Wildpretgeflügel kann nur die inwendige doch sparsame Salzung Statt haben, da die äußere wegen der zarten Haut nicht anwendbar ist. Auch ist das langsame Braten anzuempfehlen, wie auch das öftere Begießen mit dem eigenen Safte, wodurch es saftig und mürbe wird, wie auch gegen Ende mit Butter überstrichen wird, wodurch der Braten eine schöne Farbe erhält.

I. Von den Suppen.

A. Fleischsuppen.

1. Eine gewöhnliche Rindssuppe.

Diese ist gleichsam der Urstoff aller folgenden Fleischsuppen, so wie das Rindfleisch längst erwiesen der kräftigende Stoff dieser von ihm erquellenden Brühe ist, und wenn sie auch unter jedem Strohdache, von jeder in der Kochkunst noch so uneingeweihten weiblichen Hand bereitet werden kann, so werden dennoch bescheidene Schüler oder Schülerinnen der Kunst diese Blätter, welche von deren Bereitung eine zwar überflüssig scheinende Anweisung liefern, nicht unbeachtet überschlagen. Zu dem Rindfleisch, woraus die Suppe gekocht werden soll, gibt man, nebst einem Kalbsknochen, etwas Leber und ein wenig Salz in einen Topf, und füllt ihn mit einer verhältnißmäßigen Menge Wasser bis an den Rand voll. Auf 1 Pfund Rindfleisch nimmt man 1 Maas Wasser Zuguß an.

So angefüllt stelle man den Topf an das Feuer und unterhalte das Wasser in einem langsamen Sude, woraus ein Schaum auftreibt, der so lange abgeschöpft werden muß, bis sich gar keine Spur mehr von dieser Unreinigkeit zeigt. Nun wird erst das Wurzelwerk hinzugethan, als: 1 gelbe Rübe, 1 Stück Sellerie, Pore und Petersilie. Dadurch wird der Topf auch wieder voll gefüllt, weil durch die längere Verdünstung viel von der Flüssigkeit verloren geht. Die letzten Zuthaten sind, wer sie liebt, ein wenig ganzes Gewürz, das ist: Nelke, Muskatblüthe, Pfeffer und Ingwer.

Einer der größten Fehler in vielen unserer Küchen ist, daß man die erste zur Suppe bestimmte Brühe noch einmal mit Wasser aufgießt; denn dadurch kann nur eine schwache, äußerst geschmacklose Suppe zu Stande kommen.

Will man die Suppe noch kräftiger haben, so lasse man eine alte Henne vom Anfange bis zum Abseihen der warmen Brühe mitkochen. Es versteht sich von selbst, daß man sich hiebei vor Anbrennen und Anräuchern hüten muß, und diese Warnung kann zugleich auf alles Sieden und Dünsten Bezug haben, um nicht erst wieder das Nämliche bei anderen ähnlichen Gelegenheiten wiederholen zu dürfen. Gewöhnlich auch die Knochenreste, deren immer mehrere in der Küche einer größeren Haushaltung abfallen, sammt der in der Fleischbank erhaltenen Zuwage, zusammen und thut es zum Hauptfleisch hinzu. Dadurch gewinnt man, daß, wenn schon das eßbare Suppenfleisch und die erste Brühe genommen worden sind, nochmal Wasser nachgegossen und dieser Nachguß wieder aufgesotten werden kann, womit man sich eine beständige Reserve-Brühe im Hause erhält.

2. Schü oder braune Suppe.

Der Boden einer großen Casserole oder flachen Tiegels, die zum Kochen dieser Suppe bestimmt ist, wird am ersten mit Messerrückendick geschnittenem Kernfette reihenweis belegt. Aehnliche Scheiben schneide man aus Zwiebeln und bedecke damit die Kernfette. Darüber werden dann ein Zoll dick geschnittene Scheiben von magerem Rindfleisch, sammt einigen Schnitten von Kalbfleisch, etwas Schneideschinken, eine halbe alte Henne und darauf verschiedenes Wurzelwerk, hat man es vorräthig, von Kochenabfall gegeben. Nun gießt man einen halben Zoll hoch und nicht mehr Wasser daran, daß er nur den Bo-

den verhüllt und läßt das Ganze bei einem gelinden Feuer langsam und unzugedeckt eindünsten, bis sich der Saft am Boden dunkelbraun zum Carmel anlegt. Ist diese Verkochung so weit gediehen, so darf man dieses Geschirr nur mit der verhältnißmäßigen Menge Wassers oder noch besser mit Fleischbrühe auffüllen, als man mehr oder weniger Schü haben will, oder das Fleisch erfordert, um kräftig zu seyn.

Damit sie aber auch recht klar werde, soll sie von der Seite langsam fort auskochen und der hervorquillende Schaum immer abgeschöpft werden. Fertig wird sie noch durch ein feines Haarsieb abgeseihet, vom Fette gereinigt, dann gebraucht.

3. Augsburger à la Patrie Suppe.

Dieß ist eine eigens zusammengesetzte Suppe, von gesottenen und gebratenen Knödeln, als: in der gewöhnlichen, weißen Fleischbrühe, welche zur Suppe bestimmt ist, werden kleine junge Hühner in Viertel geschnitten, weich gekocht oder auch statt dessen kocht man eine Kalbsbrust und schneidet sie in kleine Stückchen, eben so in Stückchen geschnittene Kalbsbriesen, gesottene grüne, rothe, gelbe Semmelknödeln, auch Rindsbretknödeln, gebackene Knödeln, gefüllte Flädchen mit Rindsbret, wie auch Rindsbretwürstchen, geräucherte Würstchen, kleine Spinatkräpfchen, Krebsschweise und Scheren, kleine Morauchen, kleine Sträußchen Karviol, alle diese Artikel werden einzeln jedoch mit Vorsicht nicht zu weich abgekocht. Hierauf nimmt man nach Bedarf der Suppe 1—2 Kochlöffel voll Mehl, läßt es in 1 Stück Butter anlaufen, bis es schäumet, dann mit der Suppe aufgefüllt und langsam ausgekocht, gesalzen und geschabte Muskatnuß daran genommen. Werden die Artikel darein gethan, so darf es

nicht mehr kochen, sondern es wird kochend heiß angerichtet.

4. Krebssuppe.

Es werden 15—20 kleine Krebse mit ein wenig Salz und Wasser abgekocht, die Schweife und Scheren ausgelöst, das Innere der Schaalen davon gethan, sammt den Füßen fein gestoßen, dann ¼ Pfund Butter darunter gestoßen. Je feiner die Krebse vorher gestoßen sind, desto ergiebiger wird die Krebsbutter, dann in einen Tiegel gethan und unter beständigem Umrühren auf dem Feuer geröstet. Wenn die Butter schön roth ist, thut man 1—2 Kochlöffel voll Mehl daran, läßt es damit verschwitzen und füllt es mit einer weißen Fleischbrühe auf, läßt es langsam gut auskochen, dann seiht man es durch ein feines Haarsieb, thut sie in eine Casserole, füllt sie mit der dazu gehörigen guten weißen Fleischsuppe so viel auf, als man bedarf, dann gesalzen und geschabte Muskatnuß daran. Vor dem Anrichten rührt man etliche Eierdotter mit etwas süßem Rahm ab, rührt es darunter und richtet sie kochend heiß über gedünsteten Reis oder abgekochte feine Nudeln, oder Maccaroni, oder gesottene oder gebackene Knödeln, oder mit gebackenen oder gebähten kleinen Schnitten, mit abgekochten klein geschnittenen Spargeln, grünen Erbsen oder kleinen Sträuschen Carviol, die Krebsschweife und Scheren darunter, und streut fein geschnittenen Schnittlauch darauf.

5. Durchgetriebene Erbsen- oder Linsensuppe.

Vor allem wird 1 Mäßlein dürre Erbsen oder Linsen gereinigt und gewaschen, dem man 1 Zwiebel, gelbe Rübe, ein Stück Sellerie beigibt, mit soviel kochendem Wasser als nöthig ist, zugedeckt, weich und kurz eingekocht, dann durch ein grobes Sieb durchgetrieben; hierauf läßt man

1 Kochlöffel voll Mehl in ein wenig reinem Fette oder Butter anlaufen, rührt das Durchgetriebene darunter, verdünnt es mit guter weißer Suppe zur gehörigen Dicke, gesalzen, noch ein wenig kochen lassen und kochend über in Würfeln geschnittene Semmel gegossen, angerichtet.

Man kann auch in die Erbsensuppe statt Semmel, gekochten Reis oder abgekochte feine Nudeln einlegen.

6. Durchgetriebene grüne Erbsen oder gedörrte Bohnen-Suppe.

Ist ganz gleiche Zubereitung wie bei vorhergehender Erbsensuppe; man gibt sie auch mit würfelig geschnittenen gebackenen Semmeln oder mit Reis oder Nudeln.

7. Reissuppe.

Der Reis wird rein ausgesucht, gewaschen, mit guter weißer Fleischbrühe weich und schleimig gekocht; in einer Stunde ist er fertig, gesalzen, geschabte Muskatnuß daran, angerichtet und fein geschnittener Schnittlauch darauf gestreut.

Auf andere Art. Will man sie mit brauner Suppe (Schü) geben, kocht man den Reis in weißer Suppe ganz kurz und weich, dann mit Schü aufgefüllt, gesalzen; zu beiden Suppen kann man nebenbei auf einem Teller geriebenen Parmesankäse geben.

So kann man auch, wenn der Reis in weißer Suppe gekocht worden ist, klein geschnittene abgekochte Spargeln, junge gelbe Rüben, grüne Erbsen oder Sträußchen Carviol darein legen. Oder

8. Durchgetriebene Reissuppe.

Ein halbes Pfund Reis wird rein ausgesucht und, trocken fein zusammengestoßen mit 1 halb Maas kalter starker weißer Suppe auf dem Feuer gut abgerührt. Man fährt damit so lange fort, bis er in vollem Sude

ist, läßt ihn dann so fort sieden, bis er sich ganz mit der klaren Suppe vereinigt hat, wonach man ihn nur salzen und anrichten darf.

Reisschleim. Eine beliebige Menge Reis, gereinigt, gewaschen und in weißer Suppe ganz weich gesotten, gibt diesen Schleim, der dann durch ein Haarsieb getrieben und nach Verhältniß mit guter weißer Suppe verdünnt wird.

9. Gersten-Schleimsuppe.

Wenn man ½ Pfund Gerste, die schwarzen und unreinen Körner, mit 1 Kochlöffel voll feines Mehl und ½ Maas Wasser gut abgerührt hat, gießt man ½ Maas gute weiße Suppe und 1 Stück Sellerie darauf, siedet alles langsam schleimig ab, und wenn man dann auf diese Weise den fertigen Schleim anrichtet, passirt man ihn durch ein Haarsieb. Scheint er zu dick zu werden, nimmt man weiße Suppe zum Verdünnen. Die Gerste muß immer 3—4 Stunden langsam kochen; um sie noch kräftiger zu machen, kann man eine halbe alte Henne oder einen reinen frischen Kalbsknoten mitkochen. Auch kann man sie sammt den Körnern anrichten und entfernet den Sellerie davon; gesalzen und Muskatnuß daran.

10. Gros- oder Griesmehlsuppe.

Setze in einem Topf oder Casserole die dazu gehörige bestimmte weiße Suppe aufs Feuer; so bald sie kocht, säe man auf 1 Maas Suppe 2 starke Händ voll Gries und läßt es ¾ Stunden lang kochen. Vor dem Anrichten thue 2—3 Eierdotter in die Suppenschüssel, mit 2 Eßlöffel voll Rahm verrührt und mit der kochenden Suppe abgerührt, Salz und geschabte Muskatnuß daran, und mit Schnittlauch bestreut.

Kocht man das Griesmehl in Schü ein, so braucht man sie nicht mit Eiern abziehen.

11. Schleimsuppe von grünem Kern.

Sie werden ausgesucht, gewaschen, im Mörser gestoßen; die Suppe und ist ganz gleich dem Gerstenschleim zu verfertigen.

12. Sagosuppe.

Für 5 — 6 Personen nimmt man ¼ Pfund Sago, in frischem Wasser erst mehrere Male ausgewaschen, und mit kochender weißer guter Suppe eine Stunde lang langsam kochen lassen. Vor dem Anrichten verkleppert man 3 Eierdotter mit einem wenig süßen Rahm in die Suppe gerührt. Man kann einige klein fein geschnittene Semmelscheiben und überdünstete in Scheiben geschnittene Kalbsbriesen darein thun.

Kocht man den Sago in brauner Suppe ein, ist es die gleiche Behandlung.

13. Kräutersuppe.

Man nimmt 1 Hand voll Körbelkraut, eben so viel Sauerampfer, ein wenig Petersilie und Spinat, ausgesucht, gewaschen, gut ausgedrückt und fein gewiegt, in einem Stückchen Butter gedämpft, 1 Kochlöffel voll Mehl daran gethan, und damit anziehen lassen, dann mit starker weißer oder brauner Fleischsuppe aufgefüllt und aufkochen lassen. Beim Anrichten verkleppert man 3 Eierdotter mit etwas süßen Rahm, zieht die Suppe damit ab, Salz und geschabte Muskatnuß daran und über gebähte Semmelschnitten angerichtet.

14. Kräutergerstel-Suppe.

Sechs Eierdotter mit ¼ Pfund Butter abgerührt und mit den Bröseln einer ganzen Semmel vermengt. Darunter kommt zu guten Theilen fein gewiegtes rohes Körbelkraut, Sauerampfer und Petersilie. Alles dieses rührt man mit 1½ Maas kalter Suppe fein ab, und läßt es

auf dem Feuer langsam verkochen. Dieses Gerstel muß sich zwar zusammenstoßen, die Suppe aber klar bleiben.

15. Sauerampfersuppe.

Eine bedeutende Menge Sauerampfer wird von den Stengeln gezupft, gewaschen und mit geschnittenen Zwiebeln in zerlassener Butter gedünstet, dieses stäubt man mit 1 Kochlöffel voll Mehl ein und füllt 1½ Maas gute weiße Suppe darauf, womit es versotten wird; dann treibt man es mit 6 hartgesottenen Eierdottern durch ein Haarsieb und salzt es. In diesem Zustande muß das Ganze auf dem Feuer wohl gerührt, aber nicht gesotten werden und wird über würfelig geschnittene gebackene Semmeln angerichtet.

16. Carviol- oder Spargeln-Suppe.

Sobald die weiße kräftige Suppe, die man bedarf, hergerichtet ist, wird 1—2 Kochlöffel voll Mehl in zerlassener Butter verschäumt und mit der Suppe fein abgerührt, kochen lassen, salzen und Muskatnuß daran, während diesem putzt man den Carviol in kleine Sträußchen, wäscht ihn und kocht ihn im Salzwasser weich. Oder man putzt die Spargeln, schneidet sie gliedlang, gewaschen und im Salzwasser weich gekocht, in die fertige Suppe gelegt, 3 Eierdotter mit ein wenig süßem Rahm verkleppert, die Suppe damit abgezogen und über länglich feine oder würfelig geschnittene gebackene Semmeln angerichtet.

17. Französische Wurzeln-Suppe.

Man schneidet fein länglich 1 Stück Wirsing, 1 gelbe Rübe, 1 Stück Kopfsalat, 1 Sellerie, 1 weiße Rübe, 1 Kohlrabi, 1 Pastinatwurzel und Petersiliewurzel, Porre. Geschnitten, rein geputzt und gewaschen wird dieses alles

mit fetter brauner Suppe gedünstet und mit beiläufig 3 Maas Suppe recht versotten, gesalzt und über gebähte Semmelscheiben angerichtet.

Im Frühjahr kann man auch abwechseln und kleine Sträußchen Carviol oder im Salzwasser abgekochte Spargeln gliedlang geschnitten, auch Körbel, Sauerampfer und grüne Erbsen beifügen.

Anstatt gebähten Schnitten kann man auch Maccaroni-Nudeln oder Reis darein kochen, wie auch Aufgezogenes verschnitten, und verschiedene Knödeln darein thun.

18. Suppe mit Aufgezogenem von Butter oder Mehl.

¹/₄ Pfund Butter wird flaumig abgerührt und nach und nach 6 Eierdottern, darein ¹/₄ Pfund Mehl, Salz und geschabte Muskatnuß, fein geschnittenen Schnittlauch oder fein gewiegte Petersilie sammt dem festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklaren alles untereinander gemengt, in einen flachen mit Butter bestrichenen Tortenform gefüllt, im Ofen gebacken, ausgekühlt nach Belieben geschnitten, dürfen aber nur in der Schü-Suppe aufkochen.

Auf andere Art. Man kann dieselbe auch mit Kräutern machen, und nehme Körbelkraut, Sauerampfer, Schnittlauch und Petersilie, von allem eine starke Hand voll, roh, fein gewiegt und unter das Obige gerührt. Oder von Krebsbutter; man nimmt statt der gewöhnlichen Butter ¹/₄ Pfund Krebsbutter.

Von Kalbshirn. Man nimmt 2 halbe Kalbshirne, wässert sie und zieht ihnen die Haut ab, treibt solche durch ein Haarsieb und das Durchgetriebene wird mit der Butter sogleich abgerührt und alle haben mit dem Obigen gleiche Behandlung. Die aufgezogenen Speisen

können auch zu Krebs-, Kräuter-, Wurzel-, wie auch zu Suppen à la Reine verwendet werden.

19. Suppe à la Reine.

Eine junge Henne, eine verhältnißmäßig gleich große Schnitte von Kalbfleisch, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und ½ Pfund Reis werden zusammen in einer weißen kräftigen Brühe weich gesotten. Ist dieses geschehen, so wird die Henne, die Kalbsschnitte und die Zwiebel von dem Reis abgesondert, das Fleisch fein gewiegt und gestoßen, wornach man auch diese Masse mit ein wenig weißer Suppe anfeuchtet, und durch ein Haartuch oder Sieb rein durchgetrieben. Nun vereinigt man sie mit dem Reis, Salz, geschabte Muskatnuß und Schnittlauch daran. Sollte diese Suppe zu dick seyn, so verdünnt man sie noch mit Suppe.

Auf andere Art. 1 Henne und 2 abgeriebene Semmeln werden in einer weißen guten Suppe weich gesotten, dann wird das Fleisch des Geflügels von den Knochen abgelöst, fein gewiegt und mit 6 hartgesottenen Eierdottern gestoßen, mit den verkochten Semmeln vermengt, dann durchgetrieben, gesetzt, aber nicht mehr gesotten, sondern nur recht heiß über gebähte oder gebackene Semmelscheiben gegossen.

Auf andere Art. Das Fleisch von einem gebratenen Huhn wird abgelöst, fein gewiegt und mit einer Hand voll abgezogener Mandeln nebst 6 hartgesottenen Eierdottern gestoßen. Hierauf läßt man 1 großen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen zergangener Butter anziehen, füllt 1 Maas weiße gute Suppe darauf, aufgekocht, das Gestoßene dazu und durch ein Haartuch oder Sieb getrieben, dann recht heiß über gebähte oder ge-

backene Semmelscheiben angerichtet, Salz, Muskatnuß und Schnittlauch daran.

Auf andere Art. Hiezu werden 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie, 1 Zwiebel, 3 weiße Rüben, 3 Kohlrabi, 2 Stückchen Wirsing, ½ Mäßel grüne Erbsen mit einem Stück Schneideschinken und Fleischbrühe weich gedünstet. Alsdann kommt der Schinken hievon weg und die Wurzeln vom Safte abgeseiht, in einem Mörser gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben. Der davon ausfallende Saft wird, vom Fette gereinigt auch dazu gegeben. So wird alles mit 1 Maas kräftiger weißer Suppe abgerührt, gesalzt und nachdem es recht heiß ohne zu kochen ist, wird sie über fein geschnittene gebähte Semmelschnitten gegossen. Diese Suppen können auch mit etlichen Eierdottern, mit süßen Rahm verrührt, legirt werden. Wie auch statt gebähten Semmeln, mehrere verschiedene Knödeln oder Sago vorher abgekocht, darein gethan werden oder über die schon angezeigten aufgezogenen Mehlspeisen angerichtet werden.

20. Durchgetriebene Suppe von Fasan, Rebhühner, Lerchen oder Krammetsvögeln.

Nachdem man Eins von diesem Geflügel mit einem Schnitte Kalbfleisch, 1 Stück Schneideschinken, mit gegebenem Wurzelwerk, 1 Zwiebel mit Nelken besteckt mit 1 Schöpflöffel voll Suppe abgedünstet, nimmt man das Fleisch von den Knochen, sammt der Kalbsschnitze recht fein gewiegt zuletzt in die ganz fertige Suppe. Die Knochen und das Wurzelwerk, den Schinken davon gethan, wird fein gestoßen und mit dem Dunstsafte mit 1½ Maas guter Schü verkochen lassen, alles zusammen durch ein Sieb passirt, das gewiegte Fleisch darein und kochend heiß über gebähte Semmelschnitten gesalzen, angerichtet.

Oder über gebackene würfelig geschnittene Semmeln oder gekochten Reis anrichten.

21. Durchgetriebene Hühner- oder Tauben-Suppe.

Ist die gleiche Behandlung wie die vorhergehende, nur daß man das Fleisch der Hühner oder Tauben fein länglich wie Nudeln geschnitten und zuletzt in die fertige Suppe thut, wie auch eine halbe Messerspitze voll gestoßenen spanischen Pfeffer und ein Glas Madeira-Wein.

22. Durchgetriebene weiße Rübensuppe.

Die Rüben werden geputzt und scheibenweis geschnitten, gewaschen, ein wenig gesalzen, mit ein wenig Butter und Zucker nebst ½ Maas weißer Fleischbrühe kurz und weich gedünstet, dann durch ein Sieb getrieben. Hierauf läßt man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in zergangener Butter anlaufen, das Durchgetriebene dazu mit guter weißer Suppe aufgefüllt und aufgekocht, gut abgeschäumt über fein geschnittene gebähte Semmelschnitten angerichtet.

Will man sie braun haben, so läßt man den Zucker in Butter braun werden, dann die Rüben darein und statt der weißen Suppe nimmt man Schü.

23. Schwarze Brodsuppe.

Diese allgemein bekannte Hausmanns-Suppe aus schwarzem Brod, welches in feine Scheibchen geschnitten und mit brauner Brühe gut verkocht wird. Soll sie aber wohlschmeckender werden, so gehören einige gut gebratene, in Stücke zu Daumengröße abgedrehte Bratwürste oder auch in Stücke geschnittene geräucherte Würstchen, nebst einigen ganzen Eiern dazu. Man rechnet auf die Person 1 Ei. Etwas fein geschnittene Petersilie, Schnitt-

lauch und Salz, verhältnißmäßig darüber gestreut, thun das übrige.

Auf andere Art zu bereiten, schneidet man das Brod in sehr dünne Scheiben, dörrt oder röstet es spröde, gibt das so vorbereitete Brod in den Suppentopf, streut fein geschnittene Petersilie, Schnittlauch und Pfeffer darauf und gießt die fette, gehörig gesalzte Brühe darüber.

Andere Art. Sie ist in allen ihren Bestandtheilen und ihrer Bereitung der vorigen Suppe vollkommen gleich; nur muß sie etwas dicker und fetter, mit fein geschnittenen in Schmalz gerösteten Zwiebeln abgebrannt und wenn sie wohl verkocht ist, mit einigen ganzen Eiern abgequirlt werden.

Andere Art. Schneide 1 gelbe und 1 weiße Rübe, 1 Kohlrabi, 1 Sellerie, Petersilie und Pastinatwurzel fein länglich, in guter Schü-Suppe weich gekocht, wird fein geschnittenes schwarzes Brod damit aufgekocht, gesalzen und ein wenig gepfeffert. Hierauf nehme man ein Stück Rindsmilz, löse die äußeren anhängenden Häute und Fasern mit Sorgfalt ab, daß sie nicht zerrissen werden, mit dem Messer innenher aufgelöst, aber nicht durchschnitten, umgewendet und die Milz ausgeschabt, dann wieder umgewendet. Dann wird eine Zwiebel und Petersilie fein gewiegt, 1 Semmel in Milch geweicht und wieder ausgedrückt, die Zwiebeln werden in zerlassener Butter und wenig Rahm weich und weiß gedünstet, der Semmel mit einer Messerspitze voll zerdrückten Knoblauch eben so viel Majoran zu den Zwiebeln gethan und damit abgetrocknet. Ein wenig ausgekühlt, rührt man es mit 3 ganzen Eiern ab, dann die ausgeschabte Milz nebst 4 Loth klein würfelig geschnittenes Rindsmark, Salz und Pfeffer gut untereinander gemengt, die Milz damit gefüllt, gut zugebunden und ein Paar Stunden lang in

Fleischbrühe gekocht, wird es schön zerschnitten nebenbei servirt.

24. Durchgetriebene Schwarzbrodsuppe auf französische Art.

Fein geschnittene Zwiebeln und Sellerie werden in reinem Fette aber gelblich gedünstet; thue ein wenig Kümmich, aufgeschnittenes schwarzes Brod nach Bedarf und Menge der Suppe daran, Salz und Pfeffer mit Schü oder guter weißer Suppe aufgefüllt und gut verkochen lassen, dann durch einen Suppenseiher getrieben und wiederum unter beständigem Umrühren aufgekocht und angerichtet.

25. Eier-Consommé, auch Jacobinen genannt zu Suppe.

Man nehme 5 ganze Eier mit Salz, Muskatnuß und Schnittlauch recht gut verrührt und 1 Schoppen kalte starke weiße Fleischbrühe daran gegossen, in ein mit Butter bestrichenes Schüsselchen gethan, nehme dann eine Casserole oder Tiegel mit etwas Wasser angefüllt darein gestellt und auf dem Feuer unter stetem Kochen fest werden lassen, dann herausgenommen und erkalten lassen. So kann man es würfelig schneiden oder mit einem Eßlöffel ausgestochen, in Schüsuppe einlegen, ist auch sehr anwendbar in Wurzeln-, Krebs-, à la Reine oder auch in durchgetriebenen Suppen.

26. Eierflädlen-Suppe.

Zu 1 Kochlöffel Mehl wird 1 Ei gerechnet, das Mehl wird gesalzen und mit Milch glatt gerührt, die Eier darein und mit Milch vollends verdünnt, bis der Teig flüssig läuft. Dann wird ein wenig Schmalz in einer flachen Pfanne heiß gemacht und man gießt mit einem Löffel

in die Pfanne und läßt ihn durch beständiges Drehen und Wenden der Pfanne überall herum laufen, daß das Flädlein recht dünn wird. Wenn es nun auf einer Seite gebacken ist, wendet man es um und läßt es auf der anderen Seite eben so schön gelb backen. So fährt man fort, bis aller Teig gebacken ist. Man schneidet sie nach Belieben in Fleckchen oder länglicht und läßt sie mit der dazu bestimmten gesalzenen Schü oder Wurzelsuppe aufkochen.

27. Gefüllte Flädchen-Suppe.

Wenn sie gebacken sind, werden sie mit abgerührtem Rindsbret überstrichen, fest zusammengerollt, in halb Fingerslange Stückchen geschnitten und in der Schü aufgekocht.

28. Einlauf-Suppe.

Auf 1 starken Kochlöffel voll Mehl wird 1 Ei gerechnet. Das Mehl wird mit den Eiern je eins nach dem andern gut anhaltend gerührt, daß es glatten und flüssigen Teig gibt; so träufelt man ihn mit dem Kochlöffel in eine weiße oder braune gesalzene Suppe unter fortwährendem Sude ein und läßt es gut verkochen. Man nehme sich vor dem Dickwerden in Acht.

29. Pflaum-Suppe.

Es ist der nämliche vorhergehende Teig, wenn das Mehl mit den Eiern gut abgerührt, nimmt man die zur Suppe bestimmte weiße oder braune gesalzene Brühe kochend und rührt den Teig nach und nach damit an, läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer zusammen gerinnen, langsam gut auskochen und gibt Schnittlauch und Muskatnuß daran.

30. Eiergersten-Suppe.

Man nimmt 1 Ei und 1 Eierdotter mit ohngefähr ¼ Pfund feines Mehl zu einem festen Teig geknetet und

auf einem Reibeisen gerieben oder fein gewiegt, läßt ihn trocknen und streut ihn in kochende weiße oder braune gesalzene Suppe ein, läßt es gut auskochen und mit Schnittlauch und geschabter Muskatnuß angerichtet.

31. Nudeln-Suppe.

Beiläufig ½ Pfund Mehl wird mit 3 ganzen Eiern mit einem Messer gut untereinander geschlagen und zu einem festen Teig geknetet; diesen Teig theilet man in 4 Theile und knetet wieder jeden Theil zu einem kleinen Laibchen, die man dann in große, sehr dünne Flecken auswalkt und etwas abgetrocknet sie nach Belieben in feine Nudeln oder Fleckchen schneidet, sie in kochende kräftige weiße oder braune Suppe einkocht und gesalzen anrichtet.

Auf andere Art, kann man die Nudeln auch grün machen, indem man beim Anmachen des Teiges Spinattopfen hineinknetet.

32. Vermichell-Suppe.

Sie hat ihren Namen von den italienischen Nudeln oder Mehlspeisen, welche schon in verschiedenen Formen gefertigt zum Verkaufe geboten werden; als: Hafernudeln, verschiedene Ringel, Hohlhippen, Maccaroni u. s. w. Man kocht diese Mehlspeise in gute klare Suppe ein, nachdem sie vorher immer in siedendem Wasser stark abkocht, aber hernach wieder in kaltem abgekühlt worden ist.

Die gewöhnlich einzukochenden Mehlspeisen in die Suppe sind: Fleckerln, Nudeln, geriebenes Gerstel, Zweckerln, Nockerln. Bei solchen ist bloß zu bemerken, daß sie, um hinlänglich gekocht zu seyn, nur einige Minuten aufsieden dürfen. Das beste Kennzeichen, daß Mehlspeisen gut ausgekocht sind, ist, wenn sie sich beim Sude im Topfe empor treiben. Sind sie einmal zur Tafel ange-

richtet, dürfen sie ja nicht lange stehen bleiben, weil sie sich sonst zu schleimig und weichlich auflösen. Es ist nichts Seltenes, daß man diesen Suppen ganze Hühner, Poularden, Kalbsknochen, Kalbsbriesen, lämmerne gefüllte Brüste, kleine lämmerne Schlegel u. dgl. beigesellt, die vor dem Einkochen der Mehlspeise gleich mit der Suppe weich gesotten werden können.

33. Suppe mit Schlick-Haschee oder Spinat-Krapfen.

Man nimmt einen sehr dünn ausgewalkten Nudelnteig, bestreicht ihn mit einem abgeschlagenen Ei, mit einem Löffel auf verschiedene Plätze und in einem solchen Raume darauf gegeben, als man nach leichtem Ermessen des Auges zur Einhüllung eines einzeln Krapfens gebraucht. So wird der Teig darüber geschlagen, mit einem Krapfenrädchen in einzelne Krapfen abgeschnitten und diese in die voraus dazu bereitete Suppe eingekocht, gesalzt und der Tafel übergeben. Fasch dazu von Kalbslungen.

Eine Kalbslunge wird gesotten und fein gewiegt, mit ein wenig gewiegter Zwiebel und Petersilie mit Butter anpassirt und mit ein Paar Eierdottern gebunden, Salz und wenig Pfeffer daran.

Oder: von rohem Kalbfleisch ein Schnitzchen oder ausgelöstem rohem Hühnerfleisch werden mit ¼ Pfund Kernfett mit Petersilie gut abgedünstet und gewiegt. Dieses Haschen wird mit 1—2 Eßlöffel voll kalter weißer Sauce angefeuchtet und mit 4 Eierdottern auf dem Feuer gebunden, dann läßt man es zum Gebrauch auskühlen.

Oder: wiege eine Hand voll Spinat, Schnittlauch und Petersilie alles roh fein zusammen in ein wenig zergangener Butter gedünstet, die Hälfte von einer Semmel in Milch geweicht gut ausgedrückt und auch damit ab-

abgetrocknet, gesalzen und geschabte Muskatnuß daran, mit 2 Eiern auf dem Feuer gebunden, ausgekühlt, gebraucht.

34. Kartoffel-Suppe von Erdbirnen.

Zwölf mittelgroße Erdäpfel geschält und in Scheiben geschnitten, gewaschen, werden in einer Casserole oder Tiegel mit vielem Fette, einer großen Zwiebel und Petersilie gut zusammen gedünstet und mit einem Löffel voll Mehl bestaubt. Dieses alles wird mit guter weißer oder brauner Suppe aufgefüllt und gut verkocht, durch ein Sieb getrieben, gesalzen uud über in Würfel geschnittene gebackene Semmel angerichtet. Bei Erdbirnen ist die nämliche Behandlung.

35. Junge Gansſuppe.

In weißer klarer Suppe siedet man das Junge von 1—2 Gänsen, das ist: Kragen, Magen, Füße, Flügel weich, seiht die Suppe davon weg, und passirt es in Stücke geschnitten mit Butter und Petersilie gut ab, staubt es mit 2 Kochlöffel voll Mehl ein, rührt es dann wieder mit der Gansſuppe fein ab, und gibt noch eine halbe Maas weiße gute Suppe hinzu. Dieses läßt man gut versieden, salzt es, und gibt am Schlusse gebähte Semmel und die Leber, nur wenig übersotten, in Stücke geschnitten, dazu.

36. Semmel-Suppe.

Die Semmeln werden in schöne Spalten geschnitten, auf dem Roste gebäht und dann in guter brauner Suppe verkocht, gesalzen. Manchmal schlägt man auch ganze Eier hinein oder garnirt sie mit gebackenen Eiern, nur dürfen sie nicht mehr darin sieden.

Auf andere Art. Semmelrindchen werden in runde Messerrücken dicke Scheibchen geschnitten, über Gluth

auf einem Roste oder auf einem mit Butter bestrichenen Platfond im Ofen goldgelb gebäht, in einen Suppentopf geworfen, mit kochend heißer Schüsuppe begossen, zugedeckt und einige Minuten stehen gelassen. Dann erst überschüttet man sie mit der dazu gehörigen gesalzenen Suppe. Eine schickliche Zugabe sind mehrere verlorene Eier.

Auf andere Art. Die gebähten Semmelschnitten läßt man in einer weißen Suppe auffochen, gesalzen und geschabte Muskatnuß daran, verrühre in der Suppenschüssel 4 Eierdotter mit einem halben Schoppen süßen dicken oder sauern Rahm, die Suppe damit abgerührt und Schnittlauch darauf gestreut.

Auf andere Art. Man schneidet 2 Semmel würfelig zusammen, sprudelt 6 Eier mit 1 Schoppen Rahm gut ab, salzt es ein wenig mit Schnittlauch wohl untereinander gemischt in einer gut mit Butter bestrichenen flachen Form, im Ofen gebacken, ausgekühlt, würfelig geschnitten, kocht man es in brauner Suppe ein.

Auf andere Art. Verlorenes Hühnel genannt. Man schneide 1—2 Semmel in Würfel, die dann mit Suppe angefeuchtet und mit 6 abgeschlagenen Eiern vermengt und gesalzt werden. Außer dem gibt man noch ein Bischen geschabte Muskatnuß, Schnittlauch oder gewiegte Petersilie und kocht das Ganze in eine siedende klare weiße oder braune Suppe ein. Nur muß es so lange sieden, bis es sich von der Suppe scheidet.

Auf andere Art — Panade-Suppe. Ein abgeriebener Semmel wird fein aufgeschnitten und mit einem halben Maas kräftiger weißer Suppe mit Salz und Muskatnuß verkocht, durch ein Sieb getrieben und recht heiß gemacht; man sprudle 3 Eierdotter mit etwas süßen Rahm ab, die Suppe wird damit legirt und angerichtet.

37. Kalbshirn-Pofesen in Suppe.

Das Kalbshirn wird gewässert, die Haut abgezogen, mit ein wenig Butter, Salz, Muskatnuß und Petersilie abgedünstet, mit 1 Eierdotter gebunden und ausgekühlt. Es werden in Guldengröße und Messerrücken dick Semmelspalten geschnitten, mit dem Kalbshirn bestrichen, mit Milch bespritzt. So vorbereitet, legt man 2 solcher Spalten mit den bestrichenen Seiten auf einander, taucht sie in gut abgeschlagene Eier ein und backt sie im Schmalz aus, mit der fertigen kochenden braunen Suppe übergossen und angerichtet. Man kann sie auch in Wurzel- oder Kräutersuppe geben.

Auf andere Art. Man kann auch die Semmelspalten mit einem fest legirtem Fleisch- oder Fisch-Haschee füllen, oder mit rohem Fisch- oder Fleisch-Fasche, die übrige Behandlung bleibt ganz gleich.

38. Parmesan-Käse-Suppe.

Die Rinde von einem Laib Brod wird fein geschnitten und in einer guten braunen Suppe dick verkocht. Hierauf nimmt man ein porzelainenes Casserole, bedeckt dessen Boden mit etwas von 1/4 Pfund zerlassener Butter, gibt darüber eine Hand voll von 1/2 Pfund geriebenen Parmesan-Käse, und dann von dem verkochten Brod eine Messerrücken dicke Schichte. So wird mit abwechselnden Schichten von Butter, Brod und Käse fortgefahren, bis die Casserole voll wird; oben endlich wird die letzte Lage Käse mit zerlassener Butter überzogen und im Ofen oder in einer Röhre ausgebacken. Hierzu wird zugleich klare braune Suppe in einem Suppentopf mit an der Tafel den Gästen gereicht. Um den Geschmack zu verköstlichen, kann man auch zwischen die Brod- und Käseschichten entweder fein geschnittenes und gedünstetes Weißkraut

oder gesottene fein zu Haschee gewiegten Schinken, oder länglich geschnittene Kapaunen- oder Fasan-Filets oder Haschee von Kalbfleisch geben.

Auf geringere Art. Reibe ein halb Viertel Pfund Edamer-Käse, gieße ½ Maas Fleischbrühe daran, lasse es ein wenig kochen und durch ein Sieb getrieben, ½ Schoppen süßen Rahm daran aufgekocht über gebähte Semmel oder schwarze Brod-Schnitten angerichtet.

39. Abgetriebene Mehlnockerl zur Suppe.

Man nimmt ½ Pfund Butter oder ausgelassenes Rindsmark, treibt es mit 3 ganzen Eiern und 3 Eierdottern flaumig ab, mengt 4—5 Kochlöffel voll feines Mehl darunter, salzt es und legt es mit einem kleinen Löffel in kochender Suppe ein.

40. Gebackene Erbsensuppe.

Man bereitet von 4 Eierdottern, 3 Kochlöffeln voll Mehl und ein wenig Rahm einen dickflüssigen Teig, salzt ihn und läßt ihn so gestaltet durch einen Schaumlöffel in das auf dem Feuer stehende Schmalz träufeln, welches durch die Nachhülfe mit einem Kochlöffel erleichtert wird; im heißen Schmalz ausgebacken, gibt man sie in einer schon vorbereiteten braunen starken Suppe.

Auf andere Art. Mache einen Teig nicht so fest als der Nudelteig von 2 Eiern, Salz und Mehl, ausgewalkt Messerrücken dick, schneide das unterste von einem dicken Federkiel hinweg und damit ausgestochen, bis der Teig alle ist, so werden kleine runde Kugeln wie Erbsen daraus, dann im Schmalz gebacken.

31. Gefüllten Kopf-, Endivi-, Latucksalat in Suppen.

Vor allem wird der dazu bestimmte Salat ausgewaschen und abblanchirt, mit einer beliebigen Fasche ge-

füllt und so mit feinem Bindfaden umwunden, mit einer fetten Fleischbrühe weich gedünstet, zerschnitten in einen Topf rangirt, die fertige Schüsuppe darüber gegossen.

42. Wirsing-Suppe.

Den Wirsingblättern wird der Dorschig herausgeschnitten, fein und nudelweis geschnitten, abblanchirt und in fetter Fleischbrühe weich gedünstet, mit 1 Kochlöffel voll Mehl eingestäubt, mit weißer Suppe aufgefüllt, gesalzen, ein bischen Muskatnuß daran mit 3 Eierdottern legirt und über würfelig geschnittene gebackene Semmeln angerichtet.

Verschiedene Knödeln in Suppen.

43. Fasche-Knödeln von Hühner- oder Kalbfleisch.

Man wiegt das rohe Hühnerfleisch oder 1 Stück Kalbfleisch recht fein, gibt eben so viel übersottenes Kernfett und eben so viel in Milch geweichte Semmeln dazu. Das Kernfett muß aber vorher ausgekühlt und die Semmeln gut ausgedrückt worden seyn. Dann stößt man diese 3 gleichen Theile in einem Mörser fein zusammen, gibt ein ganzes Ei hinzu, und treibt es durch ein grobes Haarsieb, Salz und Muskatnuß daran. Daraus werden nun kleine Knödeln gemacht. Sollte diese Fasche noch zu weich seyn, kann man noch 1 ganzes Ei dazu thun.

44. Abgetrocknete Semmel-Knödeln.

1 Semmel wird entzwei geschnitten und in Milch geweicht, dann ausgedrückt, mit ein wenig Butter in einer Pfanne auf dem Feuer abgetrocknet, bis es sich von derselben ablöst; man rühre so lange es noch heiß ist, 2 ganze Eier, Salz und Muskatnuß daran. Man backt

sie im Schmalz; in der Suppe werden sie nur eine halbe Viertel Stunde gekocht.

Auf andere Art. Verkleppere 2 Eier recht stark, schütte Nußgroß zergangene Butter daran, rühre Semmelmehl nebst Salz dazu, daß aber der Teig nicht zu fest wird, lasse ihn eine Weile stehen, probire sie in siedender Brühe. Sollten sie verfahren, nimmt man noch ein wenig Semmelmehl dazu, und sollten sie nicht aufgehen, mit ein wenig Milch verdünnen.

Auf andere Art. Rühre 4 Loth Butter recht weiß, schlage dann 2 Eier daran, salze es, Muskatnuß und Schnittlauch, thue so viel Semmelmehl daran, daß man kleine runde Knödeln davon machen kann. Diese Knödeln kann man auffärben, roth mit Krebsbutter, grün mit Spinattopfen, gelb mit aufgelöstem Saffran.

Auf andere Art. 3 Semmeln oder auch mehrere, je nachdem man von dieser Speise mehr oder weniger haben will, schneidet man in Würfeln, davon der halbe Theil in Milch geweicht, der andere Theil in Schmalz, sammt einen halben fein geschnittenen Zwiebel geröstet und mit dem vom Rösten übrig gebliebenen Schmalze überbrannt wird. Gesalzt wird mit einigen ganzen Eiern und 3—4 Kochlöffeln voll Mehl ein Teig daraus und dieser zu Knödeln geformt.

45. Kalbshirn-Knödel.

Ein halbes Kalbshirn wird gewässert und abgehäutelt, mit 1 Stück Butter und einigen Eiern fein abgetrieben, mengt nach und nach Semmelmehl darunter, daß man kleine runde Knödeln formiren kann.

46. Knödeln von Rindsbret.

Das Rindsbret wird mit 1 Anrichtlöffel voll reinem Abschöpffette gut abgerührt, thue ein wenig Milch, 1 Paar

Eierdotter und zwei Hände voll Semmelmehl darunter, alles gut untereinander gerührt, mit einem Löffel in die kochende Suppe eingelegt.

47. Markknödel zur Suppe.

Von ½ Pfund Mark wird die eine Hälfte roh in Würfel geschnitten, die andere Hälfte aber am Feuer zerlassen. Ist diese ganz zerschmolzen und wieder ausgekühlt, so wird sie mit 6 Eierdottern flaumig abgetrieben. Dazu kommen nun 1 würfelig geschnittene mit Milch angefeuchtete, und 1 eben so geschnittene, geröstete Semmel, sammt des oben erwähnten würfelig geschnittenen Markes, gewiegte Petersilie, ein wenig Salz und 1 großer Kochlöffel voll Mehl. Daraus formt man die Knödel, welche in ordinärer Suppe ausgesotten, in den Suppentopf gelegt und mit dazu gehöriger guter klarer Suppe übergossen werden.

48. Leberknödel zur Suppe.

Eine Kalbsleber wird rein ausgehäutet und mit ein halb Pfund Kernfett fein gewiegt, dazu eine in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel mit einer Messerspitze voll gestoßenem Gewürze und Majoran gemengt und dann auf fein geschnittene Petersilie, etwas Zwiebel, in einem Stück Butter anpassirt, worauf man dem Ganzen mit 4 Eierdottern und einer verhältnißmäßigen Menge Semmelmehl die gehörige Festigkeit gibt und daraus die Knödel formt. Das Salzen nirgends zu vergessen.

49. Abgebrannte Griesknödel.

Die Hauptbestandtheile sind: 1 Schoppen Gries und die Bröseln von einer Semmel, oder auch eine ganze Semmel klein würfelig geschnitten. Dieses untereinander gemengt, brennt man mit ¼ Pfund heißem Schmalze

hinlänglich ab, gibt gewiegte Petersilie, Schnittlauch, Salz und Muskatnuß bei, und brennt es nochmal mit siedender Suppe ab; so entsteht ein Teig daraus, den man zu den angegebenen Knödeln formt und unverweilt in die siedende Suppe einkocht.

50. Abgetriebene Griesknödel.

Vor allem wird ¼ Pfund Schmalz mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern flaumig und lange abgetrieben, dazu man dann 1 Eßlöffel voll frischen Wassers und zuletzt ein kleines Mäßel Gries gibt. Dieses läßt man ein wenig anziehen, salzt es, gestaltet unversäumt die Knödel und kocht sie in siedendem Wasser, bis sie in die Höhe steigen. Sind sie ausgekocht, werden sie mit frischem Wasser abgeschreckt, zugedeckt, und bis zum weiteren Gebrauche aufbewahrt.

51. Reisknödel.

¼ Pfund ausgesuchter, gewaschener Reis wird mit einer fetten Suppe kurz, trocken und steif gedünstet, worauf man ihn auskühlen läßt und in gleichen Theilen mit Kalbsfasche vermengt, gesalzt und in Knödel geformt.

Auf andere Art. Dazu nimmt man ½ Pfund Reis, der eben so gereinigt, kurz und trocken gedünstet werden muß; während dem man auch ¼ Pfund Butter mit 6 Eierdottern flaumig abtreibt und den gedünsteten ausgekühlten Reis nebst dem zu Schnee geschlagenen Eierweiß von 3 Eiern und mit Salz und Muskatnuß würzt, dazu mengt; daraus werden Knödel geformt.

Auf italienische Art, mengt man ¼ Pfund geriebenen Parmesan-Käse darunter.

52. Speck- oder Schinken-Knödel in Suppen.

Zwei ganze Semmeln werden würfelig geschnitten, der halbe Theil davon mit Milch angefeuchtet, der andere

Theil mit gewiegter Petersilie in Schmalz geröstet, und damit die andere überbrannt; dann ½ Pfund Speck und ½ Pfund gerauchtes Schweinfleisch fein gewiegt oder würfelig geschnitten mit Salz, Schnittlauch und 6 Eiern, 2 Kochlöffel voll Mehl, alles gut untereinander gemengt und Knödel geformt.

53. Kartoffel-Knödeln.

¼ Pfund Butter wird mit 5 Eiern flaumig abgetrieben, gesalzt und fein gewiegte Petersilie oder Schnittlauch, 1 Kochlöffel voll Mehl, ½ Pfund gekochte geriebene Kartoffel und 1 ganze geriebene Semmel, alles gut vermengt und Knödel daraus geformt.

B. Fastensuppen.

54. Weiße Fischsuppe.

Man nimmt ein Paar Schleien oder Nasen und Frösche, dazu setzt man verschiedenes Wurzelwerk, als: gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Porre, von Gewürzen einige ganze Nelken, ganze Pfefferkörner, 1 Blättchen Muskatblüthe und 1 Stück Ingwer.

Dieses alles läßt man in einem Tiegel mit 1 Stück Butter auf Kohlenfeuer langsam schwitzen, gibt noch 6 gebackene Eier dazu und füllt es mit klarer Erbsenbrühe auf. So läßt man es langsam fort sieden und seiht es zuletzt durch eine Serviette rein ab.

55. Braune Fasten-Schü.

Sie wird mit allen den Ingredienzien, und auf die nämliche Weise bereitet, wie die Obige. Nur ist dabei zu beobachten, daß sie sich, ehe sie mit der Erbsenbrühe aufgefüllt wird, gleich der Fleisch-Schüsuppe langsam braun anlegen muß. Die dazu zu nehmenden Fische und und Frösche werden gebacken darunter gegeben.

56. Erbsenbrühe.

Sie ist zur Zufüllung der Fastensuppen bestimmt. Man läßt 1/2 Maas dürre Erbsen recht lange in 3 Maas Flußwasser kochen, mengt Sellerie, Petersilie, gelbe Rüben, 1 Zwiebel, wenig ganzes Gewürz dazu und wenn es genug gekocht ist, seiht man die Brühe ab.

57. Durchgetriebene dürre Erbsensuppe.

Sie wird eben so behandelt, wie bei den Fleischsuppen schon gelehrt worden ist. Daß statt der Rindsbrühe hier Fastenbrühe zugefüllt werden muß, versteht sich von selbst.

Der nämliche Fall wird bei der grünen Erbsen-, dürren Bohnen-, Linsen-, allen Pflanzen- und fein geschnittenen Kräutersuppen seyn, wo ebenfalls alle Sorten Fleisch, Schinken, Speck mit Fischgattungen ersetzt werden müssen. Auch Brod-, Semmel-, Gerstel- und Reissuppe leiden in ihrer Verfertigung keine Veränderung, als daß sie sich auch statt der Rindsbrühe nur mit brauner oder weißer Fastensuppe begnügen müssen, die meistens mit einigen Eierdottern legirt wird. Wo bei Fleischsuppen Parmesan-Käse zu geben vorgeschrieben ist, muß dieser auch bei der Fastensuppe beibehalten und Butter und Schmalz für Speck und Kernfett gebraucht werden.

Ueberhaupt darf bei Fastenspeisen das Wurzelwerk, Gewürz und Zwiebel nicht gespart werden, da sie zur Erhöhung des feinen Geschmackes unausweichlich nothwendig sind.

Alle Mehlspeisen: Fleckerln, Nudeln, Vermichell, geriebenes Gerstel, Zweckerln, Nockerln, Knödel, können eben so gut in Fasten- als Fleischbrühen eingekocht werden und ist dabei die nämliche Weise zu beobachten.

58. Gestoßene Karpfen- oder Hechtensuppe.

Ein Paar kleine Karpfen oder Hechte werden ausgenommen, eingesalzt, mit Mehl bestäubt und mit einer

zerschnittenen Semmel im Schmalz ausgebacken, alles zusammen im Mörser gestoßen und mit 1 zerschnittenen Zwiebel und 1 Paar Nelken anpassirt. Darauf gießt man 2 Maas Fasten-Schü, läßt es ziemlich lange verkochen, treibt es durch ein Haarsieb, und hält es, ohne es mehr sieden zu lassen, nur warm. Man richtet diese Suppe über würfelig geschnittene gebackene Semmeln an.

59. Frösche-Panadel-Suppe.

Statt des Karpfens oder Hechtes werden 30 Frösche ein wenig gesalzt, viel mit Mehl bestäubt und dann nebst einer zerschnittenen Semmel in Schmalz gebacken. Die übrige Behandlung der Karpfen-Suppe gleich. Man legirt sie.

60. Fischrogensuppe.

Eine fein und längliche zerschnittene gelbe Rübe, 1 Stück Petersilie, 1 Pastinak zu 2 rohen Karpfenrogen, werden mit 2 Maas brauner Fastensuppe so lange gekocht, bis die Wurzeln ganz weich sind. Dann zerdrückt man den Rogen, daß er sich vollkommen auflöst, mit der Suppe vereinigt, das Ganze gesalzen und über würfelig geschnittene gebackene Semmeln angerichtet.

61. Suppe mit Schildkröten.

Von der dazu gewählten Schildkröte werden Kopf, Füße und Schweif abgehauen, und sie von der ersten schwarzen Haut gereinigt. So läßt man sie in einer Fastensuppe weich kochen und schneidet sie in kleine Stückchen; man passirt sie mit ein wenig geschnittenen Zwiebeln und Petersilie, und mit einem Stück Butter gut in einer Casserole an, staubt 1 Kochlöffel voll Mehl darein, und läßt es, weiße Fastensuppen daran gegossen, gut verkochen. Am Schlusse wirft man übersottenen klein ge-

schnittenen Spargel, gedünstete Maurachen und klein gebackene Semmelknödeln darein.

62. Suppe mit Schwämmen.

Rehling, Pilsling oder Champignons werden rein gewaschen, blätterweis geschnitten, mit einem halben fein gewiegten Zwiebel und Petersilie in einem Stück zerlassener Butter gut anpassirt und mit 1 Kochlöffel voll Mehl bestaubt. So vorbereitet, rührt man alles mit 1 Maas Erbsenbrühe fein ab, salzt und würzt es. Ist die Suppe lang und gut versotten, wird sie über gebähte Semmelschnitten angerichtet, man kann auch ein Paar Löffel voll guten Rahm darein mengen.

63. Krebssuppe.

30 kleine Krebse werden übersotten, Scheren und Schweife ausgelöst und zur Seite gelegt. Aus den Schalen von 15 Stücken fertigt man eine Krebsbutter, die übrigen 15 Stücke werden im Ganzen mit einem gebackenen Hechtkopf und einigen in Schmalz gebackenen Semmelscheiben in einem Mörser zerstoßen. Dieses läßt man sammt ½ Zwiebel mit der Hälfte von der verfertigten Krebsbutter gut anschwitzen, füllt ungefähr 2 Maas weiße Fastensuppe darauf und verkocht es lange und gut.

In diesem Zustande treibt man es durch ein Sieb, mengt ein wenig Muskatnuß und Salz darunter und legirt es mit der noch übrigen Krebsbutter. Diese vermischt man aber mit einer starken Messerspitze voll Mehl, damit sie sich nicht im Fett zertheilen kann, und die Suppe, wie es sich gehört, durchaus gleich geröthet wird. Nun nimmt man die ausgelösten Scheren und Schweife der Krebse, gibt sie, nebst gewürfelt geschnittener und in Krebsbutter gerösteter Semmel dazu. Man pflegt zu die-

ser Suppe auch übersottene Spargelköpfe, einige Stücke gezupfter Hechte und dessen zerschnittene Leber und gedünstete kleine Maurachen zu thun.

64. Schneckensuppe.

Die Schnecken lasse man so lange sammt ihren Häuslein im Wasser, als ein hartes Ei zu sieden braucht, darnach thue man sie heraus, ziehe die schwarze Haut herab, schneide den vordern Spitzen und den hintern Theil davon, das Schleimige mehrmals mit warmem Wasser abgewaschen und die Schnecken in einer weißen Fastensuppe weich gesotten, dann fein gewiegt, röste ein wenig Mehl in einem Stück zergangener Butter gelblicht, das Gewiegte dazu, gesalzen und gewürzt mit Muskatnuß und Pfeffer, mit Fastenbrühe aufgefüllt und eine Viertel Stunde lang noch gekocht. Ueber gebähte Semmelschnitten angerichtet; man kann sie auch mit Eier legiren.

65. Einbrennsuppe.

Vor allem bereitet man von einem Stück Schmalz und 2—3 Eßlöffeln voll Mehl, eine ganz dunkelbraune Einbrenne. Darauf gießt man, so bald alles braun ist, nach und nach so viel siedendes Wasser, als es bedarf, um zur gehörigen Dicke zu kommen, und läßt es gut abgerührt, verkochen. Sie wird dann durch ein Sieb geseiht, gesalzt und über würfelig geschnittene Semmel angerichtet. Man kann auch die Semmel backen und wenn die Einbrenne dunkelbraun ist, ein wenig Kümmich daran thun.

66. Sauere Rahmsuppe.

Hat man einen großen Kochlöffel voll Mehl in einem Stück zerlassener Butter mit ein wenig fein geschnittenen Zwiebel gelblich anlaufen lassen, rührt man ½ Maas guten saueren Rahm darunter, und sprudelt alles zusam-

men mit ½ Maas klarer Erbsenbrühe gut ab. So läßt man das Ganze eine kurze Weile verkochen, gesalzt, Muskatnuß darein und über gebähte Semmelschnitten angerichtet.

67. Abgegossene Suppe.

8 Eierdotter, 1 Stück Butter, 1 Schoppen süßen oder saueren Rahm, 1 Messerspitze voll geschabter Muskatnuß sprudelt man, in einen Topf gethan, vollkommen durcheinander und gießt 1 Maas gute weiße siedende Fastensuppe darauf. Man strudelt sie nun noch einmal, nur nahe am Feuer gut ab, und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an.

Es ist auch üblich, in diese Suppe fein gewiegte und gut gedünstete Kräuter, als: Sauerampfer, Kerbelkraut und Schnittlauch zu geben.

Am Schlusse aller dieser hier vorgetragenen Suppengattungen kann nicht unterlassen werden, zu bemerken, daß jene bei den Fleischsuppen aufgeführten Zuthaten z. B. gebackene Erbsen, Posesen, Krapfen u. s. w. auch zu den Fastensuppen gegeben werden können. Nur muß die Fülle oder das Haschee statt vom Fleische, von Fischen seyn.

Wir haben außer den berührten Suppen wohl noch eine ziemliche Reihe, jedoch minder bedeutende, Fleisch- und Fastensuppen, über deren Zubereitung eine Anleitung überflüssig wäre. Ist man einmal in den Hauptgrundsätzen und Handgriffen eingeweiht, so kann es Niemanden schwer werden, einfachere Aufgaben der Art zu lösen.

So auch Knödel von Fischen zu Suppen findet man unter der Abtheilung Fische.

Süße Suppen.

68. Milchsuppe.

½ Maas guter Rahm wird mit einer verhältnißmäßigen Menge Zucker, worin man zur Erhöhung des

seinen Geschmackes auch ganzen Zimmt oder ganze Vanille thun kann, in einer Casserole gesotten und über gebähte kleine Semmelscheiben angerichtet, vorher aber der Zimmt oder die Vanille wieder herausgenommen. Außer diesem läßt sie sich auch mit mehreren Eierdottern legiren, oder man kann den Rahm mit abgeschälten fein gestoßenen Mandeln versetzen, die man dann nach einmal Aufkochen gut durchpassirt, zuckert und zu Tische gibt; dann bleibt Zimmt oder Vanille weg.

Auf gemeine Art, wird ½ Maas Rahm oder gute Milch mit ein Paar Kaffeelöffeln voll Mehl und 2 Eierdottern glatt abgerührt, Zucker und Zimmt daran unter beständigem Rühren aufkochen lassen, so wird es über gebähte Semmelscheiben angerichtet.

69. Chocolade-Suppe.

Auf ½ Maas Milch werden 4 Eßlöffel voll geriebener Chocolade gerechnet; diese wird mit etwas Milch und Zucker abgerührt, die Milch läßt man aufkochen und gibt sie an die Chocolade, und läßt sie unter beständigem Umrühren aufkochen. Indessen sprudle 3 Eierdotter mit einem Eßlöffel voll Wasser ab, und strudle es unter die Chocolade und über gebähte Semmelscheiben gegossen.

70. Blinde Chocolade-Suppe.

Es wird in einem Stück Butter ein Kochlöffel voll Mehl gelbbraun geröstet und mit guter kochender Milch angerührt, Zucker, ein wenig Nelken und Zimmt darein gethan. Man läßt es noch eine Weile kochen, seiht es durch ein Sieb, legirt es mit 3 Eierdottern und richtet es über gebähte Semmelschnitten kochend heiß an.

71. Bier-Suppe.

Ein Stück ganzer Zimmet, einige Gewürznelken, Citronen-Schalen und Zucker werden zusammen mit 3 Schop-

pen weißen Bieres gesotten. Unterdessen gibt man in einen Topf 6 Eierdottern, 1 Stück Butter und 1 Schoppen Rahm, welches man alles durcheinander sprudelt. Nachdem man das Gewürz und die Citronenschalen herausgenommen hat, gießt man das Bier siedend dazu, sprudelt es wiederholt und richtet sie über würfelig geschnittene, auch gebackene Semmeln an.

72. Wein-Suppe.

Man mengt 3 Schoppen guten weißen Wein, 1 Schoppen Wasser, 1 Stück Zucker, 1 Stück ganzen Zimmt, ein wenig Citronenschalen, einige ganze Nelken zusammen und siedet alles dieses eine halbe Viertel Stunde. Ehe sie zu Tische kommt, muß man aber das Gewürz wieder heraus nehmen. Man verrührt 6 Eierdotter mit einem kleinen Stückchen Butter, schüttet den siedenden Wein darauf, und sprudelt alles durcheinander. Den Schluß machen fein geschnittene Semmelscheibchen, die mit feinem Zucker bestreut und glasirt werden. Das Glasiren geschieht mit einer glühenden Schaufel.

73. Krebs-Milch-Suppe.

Stoße 15 Stücke ausgelöste Krebsschalen mit einer Hand voll abgezogener Mandeln und 4 Loth Butter recht fein ab, nehme 1 Maas Milch und lasse darin das Gestoßene eine Viertel Stunde lang mit einem Stückchen Zimmt kochen, durch ein Haarsieb geseihet, gezuckert und über die Krebsscheren und Schweife nebst gebähten Semmelschnitten angerichtet.

74. Sago-Suppe mit Wein.

Der Sago wird mit kochendem Wasser abgebrüht; wenn er gut abgelaufen ist, wird er in ½ Maas weißen Wein und ½ Maas Wasser mit Zucker, einem Stückchen Zimmt, wie auch eine Citronenschale weich gekocht;

ist er weich, kömmt der Zimmt und Citronenschale davon und angerichtet.

Anstatt Semmelschnitten kann man auch zu allen diesen süßen Suppen folgende Teige machen, als:

Nehme etwas Mehl, Zucker, ein ganzes Ei, 2 Eßlöffel voll weißen Wein, mache einen Nudelteig davon, walke ihn Messerrücken dick und schneide gliedlange Nudeln daraus, welche im Schmalz gebacken werden.

Andere Art. Mache in einer Pfanne einen Schoppen Milch siedend, streue Mehl darein, bis der Teig dick ist. Rühre ihn auf dem Feuer recht glatt ab, bis er sich von der Pfanne ablöst, rühre ihn dann mit 2—3 Eiern, die man vorher in warmes Wasser legt, ab, daß er in der rechten Dicke ist und nicht läuft. Bestreue einen Tisch mit Mehl, thue den Teig darauf und mache kleine Knödeln daraus, welche in Schmalz gebacken werden.

75. Mandelknödeln.

¹/₄ Pfund abgezogene Mandeln werden mit ein wenig Wasser fein gestoßen, ein abgeriebener Semmel wird in Milch geweicht, gut ausgedrückt, unter die Mandeln mit etwas Zucker gestoßen, Zimmt und 2 ganze Eier recht gut vermengt und kleine Knödeln daraus geformt, welche in Schmalz gebacken werden.

II. Das Rindfleisch.

Es wäre nur zeitraubende Wiederholung, noch einmal über das Sieden des Rindfleisches zu sprechen, da darüber bei der Lehre von der Bereitung der Fleischbrühe und Schü schon erläutert ist. Man wählt zu Tafeln ein schönes Stück, als: die Schweifstücke, die Rippenstücke mit oder ohne Deckel, den Brustkern. Die Schluß-

und Rückenbeine löst man so viel als möglich aus, damit es sich schön gestaltet und leichter zum Tranchiren ist; man wischt es mit einem feuchten Tuche ab, bindet es mit Bindfaden, vorher klopft man es. So vorbereitet gibt man es in einem mit frischem Wasser gefüllten Hafen zum Feuer gestellt und läßt es, indem man den aus dem Sude aufsteigenden Schaum inzwischen abschöpft, langsam sieden. Darauf gibt man erst das gebräuchliche Würzelwerk und Salz. Auf 1 Pfund Fleisch werden 5 Schoppen Wasser gerechnet. Wenn man die Zuwage mitsieden läßt, wird die Suppe von diesem Fleische um so kräftiger.

Zu diesem einfachen Gerichte des Rindfleisches gibt man in den dazu bestimmten Saucières: Sardellen-, Schnittling-, Kapern-, Knoblauch-, Gurken- oder Zwiebel-Sauce, warmen und kalten Kren, rothe Rüben, Senf, Rettig, und noch verschiedene andere warme und kalte Saucen.

Bei dem Dünsten und langsamen Einsieden des Rindfleisches in der gut verfertigten Braise, erreicht man einen Doppelzweck. Nebst der gehörigen Zubereitung des Fleisches kann man bei guter Behandlung auch eine kräftige Brühe gewinnen, die in Ermanglung einer anderen zur Verstärkung der Saucen dient; denn diese kurze Brühe, die sich bei dem Einsude des Fleisches sammelt, ist, ohne allen Beisatz, oft von vortrefflichem Geschmacke und vorzüglicher Stärke, daher es die Grundlage ist, womit alles, was man dünstet, gehörig eingerichtet werden muß.

Das Rindfleisch wird, so wie alles andere zu dünstende, in verdeckten Geschirren gedämpft, um die Kraft nicht offen verflüchtigen zu lassen. Man bedient sich besonders dazu verfertigter kupferner oder irdener Wannen, im Bauche gewölbter Gefäße, wo das Kohlenfeuer gewöhnlich unten und oben angebracht wird.

76. Braisirtes Rindfleisch auf französische Art.

Man richtet ein Stück Rindfleisch, von welcher Größe und Namen als man will, in eine Braise, mit Speck, Kernfett, Zwiebel, Wurzelwerk, einem Stück gewürfelt geschnittenen Schneideschinken, ganzem Gewürze und etwas weniger fetten Fleischbrühe, nachdem er vorher halb weich gesotten worden ist, gut ein. Hat es die gehörige Weiche erhalten, so wird es auf die Schüssel gelegt, glasirt und mit ganzen Stücken, welche man mit dem Rindfleisch in der Braise weich dünsten kann, als Sellerie, gelbe Rüben, Wirsing oder Weißkraut, Zwiebeln, weiße Rüben, große runde Kartoffeln, garnirt. Am Schlusse wird der Saft der nämlichen Braise, nachdem er von allem Fett gereinigt worden ist, mit ein Paar Anrichtlöffel voll Schü kurz eingegangen, darüber gegossen. So sind auch andere Belege zu Verzierungen anwendbar, z. B. von schön dressirten und weich gedünsteten gelben Rüben oder Wirsing, wo jedes einzeln und zierlich angebracht werden kann, so auch gefüllter Salat in ganzen Stücken, glasirte Zwiebeln, Gurken, durchgeschlagene Hülsenfrüchte, Kartoffeln u. dgl.

Von dem auf diese Art zubereiteten Rindfleische kann man auch dicke Scheiben schneiden und es kalt mit feinen Kräutern und mit Essig und Oel anmachen.

77. Rindfleisch mit einer Kruste.

Ein mit Fette bedecktes Stück Rindfleisch wird weich gesotten; man lege es auf eine Platfond, bestreiche das Stück mit einem abgeschlagenen Ei, mache Semmelmehl mit fein gewiegten Chalotten oder Zwiebeln und Petersilie nach Gutdünken untereinander und belege damit das Fleisch, schöpfe die Fette von der Fleischbrühe, begieße es damit und lasse es im Ofen eine schöne Farbe bekommen;

dann legt man es in die Mitte der Schüssel, reihet einige gedünstete gleich groß kugelförmig geschnittene Kohlrabi und gelbe und weiße Rüben in einem Kranze herum, oder Kartoffeln und Wirsing. Mache folgende Sauce daran: Vier gewaschene ausgegrätete Sardellen, 1 Eßlöffel voll Kapern, ein wenig Citronenschalen, einige Chalotten und Petersilie werden fein gewiegt, in einem Stückchen Butter anpassirt, mit 1 Kochlöffel voll Mehl angestaubt, mit Schü oder Fleischbrühe verdünnt, wie auch ein wenig Essig, Salz und Pfeffer. Alles zusammen gut ausgekocht, nebenbei zum Rindfleisch servirt.

78. Gedämpftes Rindfleisch (Boeuf à la mode).

Dazu wählt man das Schweifstück, spickt es theils mit Speck, theils mit Schneideschinken, beide in der Länge und Dicke eines kleinen Fingers geschnitten und mit vermischtem Majoran, gestoßenem Gewürze, geschnittenen Zwiebeln und Salz eingewickelt. Nun lege man in eine Casserole zuerst blätterweis geschnittenen Speck und dann das Fleisch darauf, über dieses ein paar Zwiebeln, einiges Wurzelwerk, als: 1 gelbe Rübe, Petersilie und Selleriewurzeln, ganzes Gewürz. Man gießt ½ Maas Wein, 1 Maas weiße Suppe, ½ Maas Schü darunter, ein wenig Salz, Lorbeerlaub und eine Citronenschale, deckt es gut zu und läßt es 4—5 Stunden dünsten und wenn es weich ist, legt man es heraus; hat sich der Saft schön braun eingekocht, gießt man die Fette davon ab und 2 Kochlöffel voll Mehl damit braun werden lassen, mit Fleischbrühe oder Schü abgelöst, glatt abgerührt und verdünnt, läßt man es gut auskochen und seiht es durch ein Haarsieb über das angerichtete Rindfleisch.

Den Lenden- oder Lungenbraten richtet man auf gleiche Weise zu, nur daß man nicht zu viele Ingredien-

zien dazu gibt und ihn nicht so lange zu dünsten nöthig hat, weil diese Fleischgattung kleiner und feiner ist.

Will man dieses Boeuf à la mode kalt mit Sulz geben, so bleibt zwar die nämliche Zurichtung, nur läßt man noch 4 zerhackte Kälberfüße sammt einem Kalbsknochen mitdünsten und thut 1 Schoppen Essig dazu. Ist der Saft abgeseiht, von allem Fett gereinigt und stark eingegangen, wird er gleich einem Aspick auf dem Feuer mit Eiern geklärt und kalt gesulzt, das Fleisch damit garnirt.

79. Englischer Rindsbraten.

Hiezu muß ein Rückenstück sammt Lendbraten und Kernfett genommen werden. Er muß vor allem Andern sehr gut abgelegen seyn, gesalzt, mit Kernfett und auch mit Speckscheiben belegt, mit doppeltem Papier gut eingemacht, langsam 4—5 Stunden gebraten werden. Anfangs wird dieses Fleisch nur mit Wasser, später aber fleißig mit seinem eigenen fetten Safte begossen. Wenn es fast völlig, aber doch noch bei Safte gebraten ist, so nimmt man das Papier hinweg und läßt den Braten gäh die zur Vollendung nöthige Farbe fassen. Der davon abgeträufelte Saft ist vom Fett zu reinigen, und mit einigen Anrichtlöffeln voll Schü noch eingesotten, darüber anzurichten.

Man kann dieses Stück, wann es eingerichtet, in einen irdenen Tiegel thun, gießt noch 1 Maas Wein und ein wenig Suppe daran, gut zugedeckt und den Deckel gut zugeklebt, im Backofen 4—5 Stunden dünsten und mit dem eingegangenen Safte gegeben.

80. Lungenbraten gebraten.

Dieser wird gleich dem englischen Braten, aber nur in so weit anders behandelt, daß er gut gespickt, mit

Zwiebeln, versottenem Essig und zerlassener Butter oder Fett sammt Citronenschale eingebeizt wird und nur 3 Stunden zu braten nöthig hat. Mit dieser Beize während dem Braten fleissig begossen. Wenn er weich ist und eine schöne Farbe hat, richtet man ihn an, reinigt den Saft vom Fette und seiht ihn durch ein Sieb darüber.

Am Ende des Bratens kann man einen halben Schoppen dicken saueren Rahm daran gießen, mit dem Saft vereinigt, ein paar Mal damit begossen und beim Anrichten durch ein Sieb darüber passirt.

Man dünstet diesen Lungenbraten auch wie den englischen Braten in einer kurzen Braise mit 1/2 Maas Wein, wenn er weich ist, richtet man ihn an; gibt den eigenen eingegangenen gereinigten Saft darüber. Zu diesem Fleischgerichte taugen auch viele andere Saucen nebenbei zu geben. Es wird oft mit kleinen Zwiebeln, oft mit Kartoffeln garnirt. Man schält nämlich 12—24 der kleinsten Zwiebeln, damit sie gleich werden, passirt sie in wenig Fette gelblich an und läßt sie mit dem Lungenbraten weich dünsten und rangirt sie beim Anrichten um das Fleisch herum.

Die Kartoffeln werden roh geschält, rund gedreht und einige Stunden in frisches Wasser gelegt, dann herausgenommen, gesalzt, in Butter gebraten, das Fleisch damit garnirt. Mit in Essig eingemachten kleinen Gurken oder mit Gurkensalat, oder mit geschabtem Kern ebenfalls damit garnirt und geriebenen Kren nebenbei servirt.

81. Faschirten Lungenbraten.

Dazu wird der feinere Theil des Lungenbratens abgehäutelt und ungefähr in kleine Finger dicke Schnitten nach der Quere geschnitten. Diese werden recht dünn, jedoch zusammenhaltend, mit einem umgekehrten großen

Küchenmesser geklopft und gesalzt. Das übrige Stück vom Lungenbraten und zwar von der breiten und Anfangsseite, wird indessen mit Zwiebel, einigen Champignons, ½ Pfund Kernfett recht weich gedünstet, wozu man zuletzt Kapern, einige geputzte Sardellen, etwas gestoßenes Gewürz, eine Messerspitze voll Majoran, ein wenig Citronenschale nebst Salz wirft und dann alles zusammen fein wiegt. Dieses Haschee wird mit 1 Paar Eierdottern gebunden, in die oben beschriebenen flach geklopften Lungenbratenschnitten eingefüllt, gut übereinander geschlagen und zierlich geformt. Man bestreuet es auf beiden Seiten mit ein bischen Mehl, überbratet es auf einem mit Butter oder Fett überstrichenen Platfond braun und legt es in eine Casserole. Darüber gießt man ferner 1 mittlern Schöpflöffel voll brauner Sauce und 1 Maas. Schü und läßt es sachte weich kochen. Unter dem Kochen gießt man auch 1 Seidel weißen Wein darauf und gibt am Ende noch ein wenig gewiegte Kapern oder Citronenschale nebst Sardellen dazu. Die Sauce darf nicht zu dick ausfallen.

Man kann sie auch wurstförmig zusammenrollen.

82. Lungenbraten-Schnitten oder Beefsteaks mit Kräutern.

Der vorher wohl abgelegene Lungenbraten wird rein abgehäutet und zu 2 Messerrücken dicke Schnitze der Quere nach geschnitten, nur ganz wenig mit dem flachen Messer gepatscht. Ferner werden einige Chalotten, grüne Zwiebeln, Petersilie fein gewiegt und mit ½ Pfund Butter flüchtig anpassirt. Darin wälzt man die Schnitze gut ein, salzt, bratet sie auf dem Roste gäh im Safte und richtet sie zierlich auf eine Schüssel an.

Es werden darüber auch ein Paar Anrichtlöffel voll

Schü, darin man wieder Bertram, Pimpernell, Schnittling, Petersilie fein geschnitten wirft, zwar sehr heiß, aber ohne zu sieden, gegossen und das Ganze noch mit dem Safte einer Citrone gesäuert.

Auf französische Art. Wenn sie wie Obige geschnitten sind, werden sie in Provencer-Oel einmarinirt, gepfeffert und gesalzt auf dem Roste gäh und in Saft abgebraten, und in der größten Geschwindigkeit auf jedes Stück, so lange es noch warm ist, ein wie eine Nuß großes Stück von rohen Kräutern, als: fein geschnittener Bertram, Petersilie, grüne Zwiebel, frisch verfertigte Kräuterbutter aufgestrichen. So gestaltet werden die Schnitze in einer warmen Casserole übereinander gelegt, fest zusammen, daß sich die Butter gut auflöst, und gleich wieder, so geschwind wie möglich, auf eine heiße Schüssel angerichtet und der eigene Saft vom Fleische und Butter darüber gegeben. Schü und mehrere zerschnittene Citronen nebenbei auf einem Teller dazu gereicht.

Auf ächt englische Art. Man schneidet ½ Zoll dicke Schnitten vom besten Theil eines abgelegenen und abgehäuteten Lungenbratens, klopft sie mürbe und bratet ihn gäh auf sehr heißem Roste ab, nachdem sie vorher in Butter oder Oel getaucht und gesalzt worden sind. Man pflegt diese Schnitten auch mit Zwiebel-, Chalottensaft oder mit Knoblauch zu reiben. Garnirt werden sie mit gerösteten Kartoffeln oder geriebenem Meerrettig und man gibt ein wenig Schü darunter.

Auf andere Art mit Sardellen. Sobald sie in starke 2 Messerrücken dicke Scheiben geschnitten sind, gesalzen, werden sie gäh auf dem Roste mit Butter gebraten, angerichtet thut man ein wenig Schü darunter und übergießt das Ganze mit heiß zerlassener stark verfertigter Sardellenbutter und Citronensaft.

Auf deutsche Art, werden sie gesalzen, mit zerlassener Butter und Semmelbröseln panirt, auf dem Roste gebraten, mit Citronensaft gesäuert und mit Schü servirt.

83. Rostbraten.

Es werden 2 Schnitzel auf 1 Pfund von dem dazu gehörigen Rippenfleische auf gleiche Art, wie die Carbonaden gut geklopft, gesalzt, gepfeffert, und zu beiden Seiten auf dem Rost über einer starken Gluth gebraten, indem sie vorher noch in Butter getaucht worden sind. Ferner röstet man eine länglich geschnittene Zwiebel gelblich in Butter oder Fett, den man darauf legt. Oder man läßt etwas Butter braun werden, darunter ein Paar Anrichtlöffel voll versottenen Essig gemengt und gießt es darüber. Oder statt allen diesen nur sehr heiß zerlassene Sardellenbutter darüber, mit Citronensaft gesäuert und darunter gibt man ein wenig Schü.

Auf deutsche Art. Es werden die Rostbratenschnitze gut geklopft, gesalzt und im Saft gäh auf dem Roste gebraten und mit Zwiebel, einigen feinen Blättern Speck, mit Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, einigen ganzen Nelken in einer Casserole eingerichtet; darauf kommt 1 Schoppen versottener Essig und 1 Schoppen Suppe, worin man sie gut dünsten und kurz eingehen läßt. Man rührt weiter 3 Kochlöffel voll gebräuntes Mehl mit 1 Maas ordinärer Suppe fein ab und mengt es ebenfalls dazu, läßt alles recht gut verkochen; die Rostbraten richtet man an und seihet die Sauce darüber.

84. Abgebratenes Rindfleisch.

Wenn man öfters ein gebratenes Rindfleisch in der Geschwindigkeit haben sollte, so darf man nur etwas Fett auf eine Platfond legen und das gesottene Rindfleisch, ein wenig gesalzen, darein legen und auf dem

5*

Feuer gäh auf allen Seiten abbräunen; man gibt es mit Schü und garnirt mit Gemüse oder Kartoffeln u. dgl.

85. Fasch oder Kuchen von Rindfleisch.

Ein ganzer wohlabgehäuteter Lungenbraten wird mit einem Stück Schneideschinken, 1 Pfund Rindsfette, $^1/_2$ Pfund Speck, 4 Kalbseutern roh fein gewiegt, gesalzt, mit ein wenig gestoßenem Gewürz und mit einer Messerspitze voll Majoran vermengt. Nebstbei läßt man einige fein geschnittene Chalotten in 1 Stück zerlassener Butter gut anlaufen und gibt es auch dazu. Diese ganze Masse wird dann mit 1 Schoppen Wein genetzt und in eine mit dünnen Speckscheiben wohl ausgelegte Form gethan, nachdem die Masse vorher gut untereinander gerührt wurde, die Form wird gut zugedeckt und im Ofen 3 Stunden langsam gebacken, umgestürzt, von allem Fette gereinigt, wornach man es mit Schü zur Tafel bringt.

Diesen Kuchen gibt man auch kalt, man kann ihn auch in Stückchen geschnitten mit Aspic (sauere Sulz) garniren.

86. Fasch von Rindfleisch auf andere Art.

Nimm 1 Pfund mageres Rindfleisch, wiege es mit $^1/_4$ Pfund Rindsfette recht fein, in eine Schüssel gethan und mit einem Gläschen Milch gut abgerührt, 2—3 ganze Eier mit 2 Händen voll Semmelmehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig fein gewiegte Citronenschale, alles zusammen gut untereinander gerührt, ist es zum Gebrauch fertig, als zum Füllen der Gemüse, in die Suppe und zum Fleische zu verwenden.

87. Frische Rindszunge.

Gepöckelte oder geräucherte Zunge muß im Wasser weich gesotten werden, worauf man die Haut abzieht,

und sie in natürlichem Zustande auf die Schüssel legt. Man kann sie zum Gemüse geben, oder auch warm in schöne Schnitzchen geschnitten, das Gemüse damit garniren.

Als selbstständige Speise aber kann man sie mit geschabtem Kren und gezupfte grüne Petersilie garniren und nebenbei geriebenen Kren warm oder kalt in Essig und Oel, ferner eingemachte Gurken oder Gurkensalat oder rothe Rüben.

88. Frische Rindszunge mit Saucen.

Sobald sie gewaschen ist, kann man sie mit dem Rindfleische im Hafen weich sieden; sollte man aber diese Gelegenheit nicht haben, so thue man sie in einen Hafen mit Wasser, Salz, lasse sie langsam beim Feuer weich kochen, ist sie gut abgeschäumt, so thue man eine zerschnittene Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Lorbeerblatt, etwas Citronenschale, 10 Knoblauch und ganzen Pfeffer daran. Ist sie weich, so wird die Haut abgezogen und in Ganzem angerichtet oder schöne Schnitzchen geschnitten, in einem Rondel herum gelegt und in die Mitte die beliebige Sauce hineingegossen, als: in einer braunen, pikanten oder Zwiebel-, Kapern-, Paradiesäpfel-, Kräuter-, Gurken- oder polnischen Sauce, oder mit Fleisch- oder Mandel-Kren, oder Orangen- oder saurem Kren. Oder man glasirt sie und legt sie auf legirter Sauerampfer-, Trüffeln- oder Austern-Sauce, oder auch mit gedünsteten kleinen Zwiebeln, glasirten Kastanien oder gebratenen Kartoffeln garniren, auch mit Marmeladen-Saucen gegeben.

Aus der Braise kann man die Sauce verfertigen, wie auch eine Knoblauch-Sauce. Nimm ein Stück Butter, lasse darein 2 Kochlöffel voll Mehl damit anlaufen, zerdrücke 20 Knoblauch, dazu mit der Brühe, worin die Zunge gekocht wurde, glatt abgerührt, verdünnt, gut aus-

gekocht durch ein Haarsieb getrieben, über die Zunge gegossen.

89. Grillirte Rindszunge.

Wenn die Zunge weich gesotten, abgezogen und ausgekühlt ist, wird sie in Scheiben geschnitten, gesalzen, ein wenig gepfeffert und in fein gewiegte Petersilie und Chalotten eingetaucht und mit Semmelbröseln panirt, brate sie auf dem Roste oder auf einem Platfond. Man kann sie auch in Eier und Semmelbröseln paniren und auch aus dem Schmalze backen. Trocken das Gemüse damit garnirt. Wird sie aber auf dem Rost gebraten, so kommt eine gute Schü darunter oder Sardellen-Sauce. Auch heiße Sardellen-Butter mit Citronensaft darüber zu gießen.

Man pflegt sie auch schön aufgeschnitten, auf eine Schüssel rangirt, darüber man Bertram, Pimpernelle, Petersilie, Schnittlauch, grüne Zwiebel, alles fein zusammengeschnitten, mit 1 Paar in Essig und Oel angemachten, hartgesottenen und fein gehackten Eierdottern gibt und sie zuletzt noch mit gesulztem Aspic garnirt.

90. Rindszunge auf kleinen Spießchen.

Die weich gesottene abgezogene Zunge wird in Stücke, wie in der Größe einer Nuß, gewürfelt geschnitten. Nebenbei rührt man fein gewiegte Chalotten und Petersilie mit einem Stück zerlassener Butter, Pfeffer und Salz sammt 4 Eierdottern fein ab. Darin werden die geschnittenen Stücke der Zunge vorher auf kleine silberne Spießchen der Ordnung nach angespießt herumgewendet und mit Semmelbröseln panirt. Ist dieses geschehen, sind sie sammt den Spießchen auf dem Roste zu braten, von dem sie auch mit den nämlichen Spießchen auf eine Schüssel angerichtet, zur Tafel geschickt werden, mit Citronensaft gesäuert und Schü darunter gegeben.

91. Ochsenschweif.

Man pflegt hievon 1—2 auch 3 auf eine Schüssel zu nehmen, je nachdem man Gäste hat. Diese Ochsenschweife müssen ein Paar gute Stunden im Wasser oder Fleischbrühe, 1 Schoppen Wein, Wurzelwerk, ein wenig ganzes Gewürz, gekocht werden. Sind sie weich, nimmt man sie wieder heraus und legt sie in eine andere Casserole. Den Saft seiht man durch, reinigt ihn von Fette und rührt 2 Löffel voll gebräuntes Mehl glatt damit ab, verdünnet es, wenn es zu dick seyn sollte mit Suppe, thut ein wenig geschnittene Citronenschale daran und läßt es gut auskochen; dann seiht man sie durch ein Haarsieb an die Ochsenschweife. Man kann unter diese Sauce Champignons thun, oder in Blättern gehobelte Trüffeln mit rothem Wein gekocht, sammt dem Wein an die Sauce gethan.

Nicht selten pflegt man sie, wenn sie ganz kurz in ihrem eigenen Safte eingekocht sind, mit gekochten Linsen, mit Zwiebeln, mit Kohl oder Wirsing zu Kartoffeln oder Rüben zu geben, oder auch mit einer guten Leber-Fasche in eine Pastete einzuschlagen.

92. Gäh geschwungene Nierndeln.

Man schneidet sie fein, röstet sie gäh und schnell in ¼ Pfund geschnittenem Speck, mit fein geschnittener Zwiebel, salzt, pfeffert sie und liefert sie so in ihrem eigenen Saft zur Tafel. Oder man kann sie mit ½ Kochlöffel voll Mehl einstauben und mit Essig und Suppe verdünnen.

93. Eingemachte Flecke auf allgemeine Art.

Bei den Kuttelflecken ist hauptsächlich zu sehen, daß man von den Dicken etwas glatten Theilen bekömmt und nicht diese, die so viele Falten haben. Diese Flecke müs-

sen, selbst wenn sie vollkommen rein geputzt sind, noch einige Male gut ausgewaschen und dann in Wasser mit Salz und einem mit Nelken besteckten Zwiebel recht gut gesotten werden, worauf man sie abseiht, den Sud beseitigt, die Flecke ausgekühlt, sehr fein und nudelförmig schneidet, und sie in eine Casserole richtet.

Hierauf mache die Sauce: Röste 2 Kochlöffel voll Mehl braun, thue zerschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas Citronenschale dazu, mit wenig Essig und Fleischbrühe glatt gerührt und verdünnt, gesalzen, ein wenig gepfeffert und gut ausgekocht, durch ein Haarsieb auf die Flecke passirt; man läßt sie noch ein wenig kochen, reinigt sie von Fette und richtet sie an. Man kann das Mehl statt braun machen zu lassen, auch eben so mit den nämlichen Ingredienzen kochen.

Auf andere Art. Wenn die Flecke hergerichtet, gekocht und geschnitten sind, werden sie mit einigen fein gewiegten Champignons, Zwiebel und Petersilie, mit Butter gut anpassirt. Dazu mengt man eine in Milch geweichte und wieder wohl ausgedrückte Semmel, 1/4 Pfund rohen geschabten Speck, eine Messerspitze voll geschabter Muskatnuß; eben so viel Salz und Majoran, ein wenig Pfeffer und läßt die ganze Masse auf dem Feuer zur nöthigen Dicke verkochen, angerichtet und garnirt mit gesottenem oder geräuchertem Schweinfleisch oder Würsteln.

Auf andere Art grillirt. Wenn sie gekocht und erkaltet sind, werden sie in viereckige Stückchen geschnitten, mit Eiern und Semmelbröseln panirt, auf dem Roste oder auf einem mit Butter oder Fette bestrichenem Platfond gebraten, angerichtet, mit einer braunen pikanten Sauce gegeben oder trocken das Gemüse damit garnirt.

Auf andere Art. Wenn sie in einer weißen dicklichten Sauce gekocht sind, legirt man sie fest mit Eier-

dottern und gibt nudelförmig geschnittenen Schinken darunter. Eine Form mit Butter bestrichen und Semmelbröseln bestreut, oder mit Butterteig ausgelegt, darein gefüllt und im Ofen gebacken.

94. Ochsengaumen auf verschiedene Art.

Die Ochsengaumen bekommt man schon abgebrüht vom Schlächter, die weiße Haut abgelöset und das schwarze ringsherum weggeschnitten, gut ausgewässert und in Fleischbrühe mit einer Zwiebel, Speckscheiben, 1 Lorbeerblatt, Citronenschale und Salz weich gekocht, schön zuparirt, gibt man sie in weißer Sauce mit Champignons oder in brauner Sauce mit Trüffeln oder in einer Rahm-Sauce.

Auf andere Art mit Sardellen. Die gekochten zubereiteten Ochsengaumen werden in brauner Sauce kurz eingekocht, mit einem Ei großen Stück Sardellenbutter unter leichtem Schwingen vermengt; mit Salz vermengt, kann man sie auch in einer Butter-Pastete anrichten.

Auf andere Art, gefüllt. Wenn er weich gekocht ist, wird er nach der Länge in 2 dünne flache Flecke geschnitten. Diese werden mit Kalbs- oder Leberfasche fingerdick bestrichen, zusammengerollt, dann in Eiern und Semmelbröseln bestreut und im Schmalz gebacken oder im Ofen und mit Schü gegeben.

Auf andere Art. Nudelförmig geschnitten, kalt, mit Essig und Oel und hartgesottenen zerhackten Eierdottern nebst Kräutern und mit Aspic geben.

65. Kuheuter auf verschiedene Weise.

Es wird abblanchirt und in Fleischbrühe, Wurzelwerk., Salz, Gewürz, ½ Maas Wein weich gesotten. Hierauf schneidet man ihn blätterweis in 2 Messerrücken

dick, panirt es mit fein gewiegten Chalotten und Petersilie, Butter und Semmelbröseln, und bratet es auf dem Roste, zuletzt gibt man gute Schü darunter und säuert sie mit Citronensaft.

Eben so geschnitten pflegt man es in feinen Kräutern mit abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln zu paniren und auf einem stark mit Butter bestrichenen Platfond braten zu lassen, trocken zum Gemüse geben, oder bloß mit Eiern und Semmelbröseln panirt gebraten mit süßen Marmeladen-Saucen gegeben, oder aus dem Sude genommen und in einer Zwiebel oder andern säuerlichen Sauce aufzutischen.

III. Von dem Gemüse.

96. Apfel-Gemüse.

Man schält die Aepfel, sticht die Butzen aus und theilt sie in 4 Theile, kocht sie mit Wasser, Wein, Zucker, ein Stückchen Zimmt und Citronenschale weich, hierauf bräune 1 Kochlöffel Mehl mit ein wenig Butter, die Aepfel lege einstweilen in ein anderes Casserole, mit der Brühe das gebräunte Mehl glatt abgerührt, gut ausgekocht, durch ein Haarsieb an die Aepfel gesiebt, nochmal damit aufgekocht, angerichtet; sie dürfen nicht viel Sauce haben.

Andere Art. Werden die Aepfel eben so zubereitet, nur läßt man sie mit der Brühe kurz einkochen, thut Zimmt und Citronen davon und rührt sie zur Marmelade zusammen, richtet sie an und gibt in Schmalz gelb geröstete klein würfelig geschnittene Semmeln darüber, dürfen aber ja nicht fett seyn.

Auf andere Art. Nimm einen Theil getrocknete

Aepfelschnitze, eben so viel getrocknete Birnschnitze, eben so viel getrocknete Zwetschgen, eben so viel getrocknete Kirschen oder Weichseln, dieß alles wird reinlich gewaschen und mit Wasser, Wein, Zucker und Zimmt weich gekocht, mit 1—2 Kochlöffel voll gebräuntes Mehl mit dem Safte abgerührt, daran gethan, gut verkocht, angerichtet und mit gesottenem geräuchtem Schweinfleische garnirt.

97. Artischocken als Gemüse.

Schneide an den Artischocken unten am Boden den Stengel ab, wie auch oben die Blätter gleich abgeschnitten, daß die Spitzen davon kommen. Setze in einem Geschirr Wasser mit Salz auf das Feuer und wenn es siedet, legt man sie hinein und läßt es weich kochen; dann nimmt man sie heraus, zieht die innere Blätter und mit einem kleinen Löffelchen vorsichtig die inneren feinen gelben Blätter sammt allem Barte und anderm Rauhen sauber heraus, ohne den Kern zu beschädigen, legt sie dann in Fleischbrühe zum Gebrauche. Werden sie angerichtet, so legt man sie vorher umgekehrt auf ein Tuch, daß sie ablaufen, dann auf eine Schüssel angerichtet, mit einer Butter oder Sauce mit Krebse, auch legirte Butter-Sauce. Oder man schneidet einige abblanchirte Kalbsbriesen klein würfelig nebst abgesottenen Morcheln, eben so geschnitten 1 Anrichtlöffel voll weiße Sauce mit Citronensaft daran aufgekocht und mit 3 Eierdottern fest gebunden, füllt man die Artischocken damit und gibt sie zu Tische.

Auf andere Art. Wenn sie gekocht und gerichtet sind, schneidet man sie in mehrere Theile, taucht den untern Theil in Bierteig und backt sie im Schmalz aus, trocken schön zierlich angerichtet und auf die Tafel gebracht.

Man kann auch, wenn sie gesotten hergerichtet sind, in mehrere Theile geschnitten ein Ragout oder verschiedene Speisen in Kränzen darum gelegt als Garnirung dazu geben.

98. Blauer Kohl mit Kastanien.

Es werden die äußeren Blätter davon gethan, in 4 Theile getheilt, der Dorschen herausgeschnitten und fein gehobelt in eine Schüssel gethan, gesalzen, ein wenig gepfeffert und mit einem Gläschen Essig gut untereinander gemengt in einen reinen Tiegel gethan, mit einem fein geschnittenen Zwiebel-Fette, auch Gansfett ist sehr gut und etwas Suppe daran, langsam kurz dünsten lassen, daß es aber nicht anbrenne, dann staubt man es mit 1 Kochlöffel voll Mehl ein, gießt noch ein wenig Suppe nach, läßt es noch ein bischen eindünsten, daß nur wenig Brühe daran ist, dann wird es angerichtet und mit geschälten in Zucker und Fleischbrühe kurz eingesottenen Kastanien belegt, und Schinken oder Bratwürste oder Schweins-Carbonaden dazu servirt.

99. Bohnen auf bürgerliche Art.

Man zieht die Fäden an den Bohnen ab, schneidet sie nach Belieben, wäscht sie alsdann in gesalzenem Wasser, abgebrüht, wenn sie weich sind, abgeseiht in einen Tiegel gethan. In heißem Schmalz etliche Kochlöffel voll Mehl gelb geröstet, zuletzt aber ein wenig fein geschnittenen Zwiebel, Petersilie und Bohnenkraut ein wenig mit geröstet, mit siedender Fleischbrühe glatt gerührt an die Bohnen nebst ein wenig Pfeffer und noch ½ Stunde kochen lassen.

Man muß an alle Gemüse niemals viel Sauce machen, es verliert den guten Geschmack und das Ansehen.

Die eingemachten Bohnen werden eben so gekocht,

nur daß man sie die Nacht zuvor in frisches Wasser legen muß.

Auf andere Art, gedämpft. Wenn die Bohnen abgezogen und fein länglich geschnitten sind, werden sie gewaschen, in einen Tiegel gethan, mit einem Stück Butter, Salz, Pfeffer, gewiegte Petersilie und Bohnenkraut gedünstet; sind sie weich, so staubt man sie mit 1 Kochlöffel voll Mehl ein, gießt ein wenig Suppe daran und läßt sie kurz eindünsten. Wer es liebt, kann dieses Bohnengemüse mit einem Eßlöffel voll Essig säuern.

Als Beilage dient Schöpsen- und Lammfleisch, wie auch Schöpsen- und Lamms-Carbonaden, Schinken, geräuchertes Schweinfleisch, gepöckelte oder geräucherte Zungen.

100. Bohnen auf französische Art.

Man nimmt nur ganz junge kleine feine Bohnen, schneidet unten und oben die Spitze ab und in der Mitte den langen Weg durchschnitten, sind sie zu klein, so läßt man sie ganz, gesalzt und in vielem Wasser weich gesotten, dann abgeseiht. Thue fein gewiegte Petersilie in einem kleinen Stückchen Butter anpassirt, die Bohnen dazu gethan, noch ein wenig gesalzen und gepfeffert damit überschwungen, 1 Anrichtlöffel voll Schü daran aufgekocht und angerichtet.

Auf englische Art. Sie werden wie die vorher angezeigten, geputzt, im Salzwasser weich gesotten, wieder mit frischem Wasser abgekühlt, in ¼ Pfund Butter sehr heiß gemacht, die Bohnen darein geworfen, gesalzen, ein wenig gepfeffert, 1 Kochlöffel voll fein gewiegte Petersilie daran, öfters durcheinander geschwungen, überdünstet und angerichtet.

101. Dürre Bohnen.

Es gibt mehrere Gattungen von Bohnen. Man nennt sie allgemein dürre Bohnen. Die ausgelösten jungen weißen Bohnen sind die Besten. Sie werden gleich den Erbsen und Linsen in weichem oder Flußwasser wenig gesalzt, abgekocht und abgeseihet. Fein gewiegten Zwiebel und Petersilie flüchtig im Butter oder Fette anpassirt, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl daran und mit Fleischbrühe aufgefüllt, die Bohnen darein, gesalzen, ein wenig gepfeffert, einige überschwungen und wenn sie dicklicht sind, angerichtet.

Auch durchgetrieben kocht man sie in Fleischbrühe, treibt sie durch ein Sieb oder Seiher und passirt sie wie die Vorhergehenden ein; man kann sie auch mit Essig säuern.

102. Holländische Bohnen, auch Saubohnen genannt.

Diese Bohnen wachsen sehr groß, fast Daumen dick und halb so lang; ihre erste Hülse ist sehr dick und ganz fleischartig, aus der man sie noch ganz grün lösen muß. Die Bohnen selbst haben ebenfalls eine fast lederartige Haut, woraus man sie wieder löset, dann werden sie ganz grün in kaltes Wasser geworfen und da man sie wie ein weiches Ei in stark siedendem gesalzenem Wasser gäh abblanchirt. Wenn sie ganz jung und noch nicht groß sind, braucht man sie nur aus der ersten Hülse auszulösen und sammt der zweiten Oberhaut abzublanchiren, wieder abzuseihen und wie bei den erstern Bohnen mit feinen Kräutern in Butter flüchtig anzupassiren. Man salzt und pfeffert sie ein wenig, überschwingt sie einige Mal auf dem Feuer mit einem Stückchen Butter und fein gewiegter Petersilie. Man kann sie auch in brauner

oder in sauerer Rahm-Sauce geben, auch mit Essig säuern.

Als Beilage gibt man verschiedenes weich gedünstetes glacirtes Fleisch, auch frische oder Pöckel- und geräucherte Zunge, geräuchertes Schweinfleisch; an Fasttagen gibt man sie mit gedünsteten Fischen, auch mit Pickelhäringen.

Sie können auch wenn sie weich gesotten sind, in Essig und Oel angemacht, kalt, wie auch die dürren weißen Bohnen als Salat servirt werden.

103. Bodenrüben.

Werden geschält und nach Belieben geschnitten, gewaschen in einen Tiegel gethan, mit Fette, Salz und wenigem Pfeffer kurz und weich gedünstet, mit 1 Kochlöffel voll Mehl eingestaubt, ein wenig Suppe aufgefüllt, einige Mal untereinander geschwungen, kurz eindünsten lassen, gibt man ein wenig Zucker daran.

104. Carviol- oder Blumenkohl-Gemüse.

Die Rosen desselben werden kurz vom Stengel geschnitten, alle Blätter davon weggeputzt, die äußere harte Rinde mit einem kleinen Messer rund herabgeschnitten und dann Rosen und Stengel in kaltes Wasser geworfen. Aus diesem genommen, siedet man beide, abgesondert, aber ohne zuzudecken, in Salzwasser ab. Dabei ist zu beobachten, daß die Rosen nicht zu weich werden, aber ganz und weiß bleiben.

Ist dieses erzweckt, muß er zum Abtrocknen auf ein weißes Tuch oder Haarsieb gelegt werden, in dem man die Rose oder mehrere kleine zusammen zierlich dressirt, die weichen Stengel fein und blätterweis geschnitten in einem Kranze um die Rosen herum anrichtet und die Sauce darüber oder nebenbei servirt.

Die Sauce macht man: Nehme ¼ Pfund Butter,

1—2 Kochlöffel voll Mehl, kalt und fein abgerührt, darauf $^1/_2$ Schoppen weiße Suppe, $^1/_2$ Schoppen Carviolwasser und ein wenig geschabte Muskatnuß unter beständigem Umrühren auf dem Feuer zum Kochen abgerührt, läßt es gut versieden und am Schlusse legirt man sie mit 2 — 3 Eierdottern oder statt der Eierdotter gibt man ein Stückchen Krebsbutter daran und säuert auch beide Saucen mit Citronensaft.

Auf andere Art. Englisch. Man überstreut die Carviol-Rosen, wenn sie erst trocken angerichtet sind, mit Semmelbröseln und übergießt sie mit klarer stark heißer Butter.

Auf französische Art, begießt man den Carviol mit einem Schoppen dicken süßen Rahm, welcher mit einigen Eierdottern abgesprudelt seyn muß, nachdem der Carviol vorher mit einer aus $^1/_4$ Pfund Sardellen verfertigter und zerlassener Butter überzogen worden ist, bestreut das Ganze mit geriebenen Semmelbröseln und backt ihn im Ofen, die Schüssel in der er sich befindet, auf einen mit Asche oder Salz bedeckten Deckel oder Blech stellend.

Auf italienische Art, wird der Carviol, nachdem er körnig und weich gesotten worden ist, ausgekühlt, in Gestalt einer Rose auf die Schüssel hoch aufgerichtet und mit Beschamel (siehe Seite 2 in der Einleitung) 2 Messerrücken dick überzogen, nachdem man dazu $^1/_4$ Pfund geriebenen Parmesan-Käse und $^1/_2$ Pfund zerlassene Butter mit 6 Eierdottern vermengt hat. Das Ganze bestreut man wieder oben mit Parmesan-Käse und läßt es im Backofen goldgelbe Farbe nehmen.

Oder statt dessen, wenn er angerichtet ist, mit 1 Anrichtlöffel voll guter starker Schü, dann mit zerlassener

Butter übergossen mit ¼ Pfund geriebenem Parmesan-Käse überdeckt und im Ofen gäh ausgebacken.

105. Dürre Erbsen auf bürgerliche Art.

Eine halbe Maas von diesen Erbsen, vorher gut ausgesucht und gewaschen, werden in einem irdenen Topf, der ganz mit Wasser angefüllt wird, bei schwachem Feuer weich gesotten. Man muß sie zuletzt, um sie ganz zu erhalten, und damit sich die Bälge auf der Oberfläche versammeln, öfters mit dem Hafen aufschwingen. Das Wasser, welches sich nicht ganz eingesotten hat, wird abgeseiht, man passirt einen halben fein geschnittenen Zwiebel flüchtig an, löst es mit Fleischbrühe auf, gesalzt, ein wenig gepfeffert, die Erbsen dazu gethan, einige Mal auf dem Feuer aufgeschwungen, angerichtet. Oder: die Erbsen trocken auf die Schüssel hoch aufgeschichtet, mit ¼ Pfund würfelig geschnittenen Speck (vorher mit Salz besprengt, mit Semmelbröseln bestreut) und mit fein geschnittenen Zwiebeln gelblich geröstet, übergossen. An einem Fasttage kann man sie aber nur mit ¼ Pfund sehr heiß gewordener Butter oder frischem Schmalze abbrennen. An einem Fleischtage belegt man sie mit geräuchtem oder geselchtem Schweinfleisch, oder gepöckelter, geräucherter Zunge. An einem Fasttage mit gebackenen grillirten Fischen, Fischwürsten, geräucherten Fischen, grillirten Häringen ꝛc. ꝛc.

106. Durchgeschlagene Erbsen.

Wenn die Erbsen weich gesotten sind, werden sie durch ein grobes Sieb oder Seiher scharf durchgestrichen, und wie die Obigen mit Fett, Zwiebeln und Mehl einpassirt.

107. Casserole-Pastete, von dürren Erbsen.

1 Maas weichgesottene, durchgeschlagene Erbsen werden mit 1 Anrichtlöffel voll in ¼ Pfund Butter an-

passirter feiner Kräuter, nebst Salz, Pfeffer und geschabter Muskatnuß verrührt. Zugleich bestreicht man eine hierzu angemessene Form mit Butter und füttert sie mit einem dünnen ausgewalkten Butterteig aus. Darein kommen dann als erste Lage am Boden die durchgeschlagenen Erbsen, Daumendick aufgetragen, dann eine Lage weich gesottene, in Stücke geschnittene Pöckelzunge, in Stücke geschnittene, gebratene Bratwürste, weich gesottene lämmerne Brüstel. Diesem folgt wieder eine Lage Erbsen, welches abwechselnd fortgesetzt wird, bis die Form voll ist, wo es endlich mit Butterteig oben auf wieder überschlagen, rund herum eingezwängt mit einem abgeschlagenen Ei bestrichen und im Backofen gebacken wird.

108. Erbsen mit gerollter Gerste, oder Ritscher genannt.

Die Erbsen werden gesotten und abgeschmalzen. Zugleich wird auch gerollte Gerste von der größten Gattung mit Butter und fetter weißer Suppe, nebst einem halben Zwiebel ganz trocken und körnig weich gedünstet. Dann bestreicht man eine Schüssel reich mit Butter und belegt sie kleinen Finger dick mit der gedünsteten Gerste; darauf folgt eine Lage abgeschmalzener Erbsen, welche weich und doch ganz seyn müssen, mit welcher Aufeinanderschichtung von diesem und jenem so lange fortgefahren wird, bis diese Speise die Form und Höhe eines Brod-Laibes hat. Die letzte Lage muß immer Erbsen seyn; das Ganze bestreut man mit Semmelbröseln und salzt es zuletzt noch mit Butter begossen. Belegt wird es mit weichgesottenen daumendicken und langen Stücken geschnittenem geräuchertem Schweinfleisch und mit Pöckelzungen, oder glasirtem Kalb- oder Lammfleisch. An Fasttagen mit gebackenen Fischen, Fröschen, geräucherten Fischen und

grillirten Häringen. Man kann auch eine Tortenform mit Butterteig auslegen, so kömmt das Fleisch dazwischen, backt es im Ofen und gibt eine Schü darüber.

109. Grüne Erbsen.

Die ausgemachten grünen Erbsen werden gewaschen und wenn sie abgeseiht sind, werden sie in einen Tiegel mit zerlassener Butter gethan, gesalzen, ein wenig Zucker und fein gewiegte Petersilie daran und weich dünsten lassen; hierauf staubt man sie mit einem halben Kochlöffel voll Mehl ein, gießt ein wenig Fleischbrühe darauf und läßt sie vollends weich und kurz einkochen Diese grünen Erbsen kann man mit klein würfelig geschnittenen, weich gedünsteten gelben Rüben vermischen.

Auf andere Art. Man gießt auf 1½ Maas junge grüne Erbsen 1 Maas Wasser und drückt sie darin mit ¼ Pfund Butter ab, bis diese jede Erbse einzeln bedeckt, womit man sie dann bis zum Gebrauch stehen läßt. Nun seiht man das Wasser ab, gibt wieder so viel frisches darauf, als nöthig ist, um die Erbsen zu bedecken und läßt sie in einer Casserole offen und gäh über einem starken Feuer einsieden, bis sich das Wasser auf den letzten Tropfen verloren hat. Ist dieser Zweck erreicht, werden sie sehr wenig gesalzt und gezuckert, mit 3 Anrichtlöffeln voll weißer Sauce gut untereinander geschwungen und noch etwas wenig eingesotten, bis sie sich zur gehörigen Dicke binden.

Auf englische Art, werden 2 Maas junge grüne Erbsen von der feinsten und besten Gattung in vielem Wasser weich gekocht, abgeseiht und heiß mit ½ Pfund roher ganz frischer Butter, ohne sie mehr auf das Feuer zu geben, bloß daß die Butter sich mit den Erbsen vermengt, aufgeschwungen und mit fein gewiegter Petersilie bestreut.

Als Beilage oder Garnirung dienen weißgesottene Hahnenkämme, gespickte Filets, glasirte Kalbs-Tenderons mit allen Gattungen grillirten und glasirten Carbonaden, gebackene Hühner und andere gebackene Fleischsorten.

110. Erdbirnen oder Erdartischocken.

Sie sind eine von den Kartoffeln ganz verschiedene Frucht. Sie sind auswendig blaßroth und inwendig weiß. Sie haben die Gestalt einer Knolle. Ihr Geschmack nähert sich dem der Artischocke, daher sie den Namen Erdartischocke erhalten hat.

Vor allem werden sie roh geschält, und in frisches Wasser geworfen, dann mit einem Stück Butter, mit weißer fetter Suppe, einem mit Nelken besteckten Zwiebel körnig und weich gesotten, so durchgetrieben, kann man sie wie die Kartoffelsuppe zubereiten, oder nach Belieben geschnitten, oder in Formen gedrechselt. Man seihet sie auf einem Siebe ab und richtet sie trocken an, worauf sie noch mit Salz und Pfeffer, fein gewiegter Petersilie bestäubt, und mit heiß gemachter Butter übergossen werden. Man pflegt auch sie in weißer Sauce mit Petersilie zu geben, oder in einer braunen pikanten Sauce.

Man kann sie auch mit gedünsteten grünen Erbsen oder mit weichgesottenen Schneidespargeln vermengen.

111. Hospot, oder eine Speise mit mehreren Gemüsen.

Man belegt eine beliebige Form ganz mit feinen Speckblättern. Dann dressirt man gelbe und weiße Rüben, in Façon eines Stopsels, welche man in gesalzener Suppe weich kocht; diese Rüben legt man in Runde herum, sie müssen die Höhe der Form haben, eine gelbe, dann eine weiße Rübe in die Mitte, daumenhoch gedünsteten Wirsing, dann eine Lage kleine gedünstete Schöpsen-, Lamms-

oder Schweins-Carbonaden, oder gedünstete zerschnittene Rebhühner, so macht man's Lagenweis fort mit dem Wirsing und Fleisch, bis die Form voll ist, bedeckt sie mit Speckblättern und läßt es im Ofen recht heiß werden, dann gestürzt, die Speckblätter entfernt und 1 Anrichtlöffel voll Schû darüber gegossen.

So kann man noch mehrere Gemüse vermengen, als: würflich geschnittene oder rund ausgestochene gedünstete gelbe Rüben mit weißen Rüben, oder gelbe Rüben mit abgesottenen Schneidespargeln, oder gelbe Rüben mit grünen Erbsen.

112. Hopfensprossen-Gemüse.

Sind ½ Finger lange, kleine, röthliche, oben mit einem kleinen Köpfchen mit mehreren Schuppen versehene Pflanze. Sie kommen im Ansehen der feinsten Gattung Schneidespargel sehr nahe und werden auch fast mit demselben gleich behandelt.

Die Hopfenstämmchen werden unten kurz abgestutzt vom Kopf herab, die Schuppen weggeputzt, ganz fein abgeschabt, in frisches Wasser geworfen und in vielem Wasser abblanchirt, wieder mit kaltem Wasser abgekühlt und mit feinen Kräutern in einem Stück Butter flüchtig anpassirt, gesalzt, 3—4 Anrichtlöffel voll weiße Sauce mit fein gewiegter Petersilie und ein wenig geschabter Muskatnuß darauf gegeben, welches man noch ein wenig einsieden läßt, zuletzt mit ein Paar Eierdottern legirt, auch mit Citronensaft säuern.

113. Gesottene Kartoffeln.

Sie werden gewaschen und 1 Stunde lang in frischem Wasser geweicht und dann eng zusammen in einen Topf gebracht, worauf man wieder Wasser füllt und sie genau beobachtend, weich siedet, daß sie ganz bleiben. Oder

man bratet sie unter glühender Asche oder in einer Ofenröhre, trocknet und reinigt sie vollkommen, schlägt sie in eine zusammengelegte Serviette ein und gibt sie mit 1 Stück frischer Butter auf einem Teller zur Tafel.

114. Kartoffeln im Dunst gesotten.

Man läßt in den obern Theil des Gefäßes, Kessel oder Topf, worin die Erdäpfel gekocht werden sollen, einen für sie eigenen, aus Weißblech verfertigten und mit 2 Henkeln versehenen, einem Siebe oder Durchschlag ähnlich durchlöcherten Behälter einpassen. Dieser wird oben mit einem Deckel fest verschlossen.

Nach dieser Vorrichtung setzt man den Behälter mit geschälten oder ungeschälten Erdäpfeln ein, indem der unter denselben übrig bleibende Raum nicht ganz, sondern nur auf 3/4 Höhe mit Wasser angefüllt worden ist, damit es selbst im stärksten Sude den durchlöcherten Boden, worauf die Erdäpfeln liegen, nicht erreichen, sondern bloß der Dampf durch die Oeffnungen zu ihnen dringen kann. Man läßt sie nun die gewöhnliche Zeit lang unter geschlossenem Deckel kochen, und sie werden bei dieser Verfahrungsart gleichförmig weich und gar gekocht, ohne auseinander zu fallen, oder wässerig zu werden. Der Geschmack solcher zubereiteter Erdäpfeln ist weit angenehmer und kräftiger.

Auf andere Art, gedünstet. Die Kartoffel werden gleich rund geschält, 1 Stunde lang in frisches Wasser gelegt, von diesem ganz in siedendem Wasser körnig aber doch weich gesotten, mit 1 Anrichtlöffel voll fein gewiegter Petersilie, Salz, ein wenig Pfeffer, in Butter anpassirt und etwas überdünstet.

Man verwendet sie so zugerichtet zu verschiedenem Fleisch und Fisch.

Auf andere Art, abgeschmelzte. Sie werden roh geschält, in gleiche ordentliche Schnitze geschnitten, 1 Stunde lang in frischem Wasser liegen lassen, dann im Salzwasser körnig und weich gekocht, abgegossen, trocken angerichtet, mit fein gewiegter Petersilie bestreut, mit heißer Butter abgebrennt. Oder: die Petersilie mit Salz und Pfeffer in Butter abgedünstet. Oder: mit fein ausgegräteten, gewiegten Sardellen und Petersilie in Butter gedünstet, darüber gegeben. Oder: mit fein in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in Schmalz mit ein wenig Semmelbröseln gelb geröstet.

115. Durchgetriebene Kartoffeln.

15—20 rohe Kartoffeln werden geschält, gewaschen, ein wenig gesalzt, gepfeffert, 1 ganze Zwiebel und in fetter Fleischbrühe weich und kurz gekocht, dann durch ein grobes Sieb geschlagen, nach und nach ½ Pfund frische Butter hinein gerührt und geschabte Muskatnuß daran.

Auf andere Art. Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen und in gesalzenem Wasser weich und kurz eingekocht, dann durch ein grobes Sieb getrieben. Hierauf wird ein kleiner Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter anpassirt, die Kartoffeln hinein gerührt und mit guter Milch verdünnt, geschabte Muskatnuß und unter beständigem Umrühren auf dem Feuer aufkochen lassen, das Mus darf nicht dünn seyn.

116. Gebratene Kartoffel.

Man dressirt die Kartoffel roh oder auch gesotten gleich rund; läßt sie in zerlassener Butter, gesalzen, schön gelb auf allen Seiten und weich braten; durch das öftere Umwenden bezweckt man es, sie auf allen Seiten gelb zu rösten, wenn sie fertig sind, kann man sie auch mit gewiegter Petersilie bestreuen.

117. Geröstete Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden vorher gesotten, geschält und in Messerrücken dicke Scheiben geschnitten, ein Zwiebel wird fein geschnitten in Fett oder Butter oder Schmalz anlaufen lassen, die Kartoffeln dazu hinein, gesalzen und ein wenig gepfeffert und gelb geröstet mit Kruste. —

Zur Abwechslung kann man klein würfelig geschnittene ausgegrätete Häringe oder Sardellen darunter mengen. Oder verkleppere 3—4 ganze Eier mit etwas wenigem süßem oder saueren Rahm darunter gemengt, wenn sie geröstet sind.

118. Kartoffeln à la maitre hôtel oder in Petersilie-Sauce.

Die Kartoffeln werden gesotten, geschält und in Scheiben geschnitten, in einer weißen Sauce mit gewiegter Petersilie, gesalzt und aufkochen lassen. Wer es liebt, kann auch ein wenig Majoran daran thun.

Auch statt einer weißen Sauce kann man sie in einer braunen Zwiebel-Sauce geben.

119. Gebackene Kartoffeln in Schmalz.

Nachdem die rohen Kartoffeln geschält sind, werden sie in dünne Blätter geschnitten, und in sehr heißem Schmalz goldgelb ausgebacken, mit Salz besprengt, hoch auf die Schüssel aufgerichtet und eine braune mit Citronensaft gesäuerte Sauce darüber gegeben.

120. Kartoffel-Pudding.

Es werden Kartoffeln gesotten, ausgekühlt, in halben Finger dicken Blätter geschnitten. Nebstdem streicht man eine Form reich mit Butter aus. Ferner wird $^1/_2$ Zwiebel, 6—8 gewaschene Champignon und Petersilie fein gewiegt, in $^1/_2$ Pfund zerlassene Butter geworfen und

einige Minuten ungefähr flüchtig über dem Feuer anpassirt. Nun fängt man den Boden der Form zierlich mit den blätterweis geschnittenen Kartoffeln auszulegen an, und sie mit den anpassirten Kräutern ein wenig zu begießen, darauf legt man in fein geschnittene Blättchen Schinken, eben so geschnittene, gebratene Bratwürste und einen Anrichtlöffel voll süßen Rahm, der mit einigen rohen Eierdottern abgerührt ist, damit angefeuchtet, auch gesalzt, so wird fortgefahren mit Kartoffeln, Kräutern, Fleisch und Rahm, bis die Form voll ist, zuletzt mit Butter begossen und im Backofen gebacken.

Auf andere Art, werden 15 Stück mittelgroße Kartoffeln weich gesotten, geschält, im Mörser trocken und fein gestoßen und durchgetrieben, dann mit ½ Pfund ausgezogener Bratwürste-Fasche, mit ½ Pfund weich gesottenen fein gewiegten Schinken, mit 1 Kochlöffel voll überpassirter Kräuter, mit Salz und wenig Pfeffer sehr gut zusammen gemischt und mit 1 Schoppen dicken süßen oder sauern Rahm angefeuchtet. Diese Masse wird wieder zusammen mit ½ Pfund Butter und 8 Eierdottern abgetrieben, darunter noch der Schnee von einigen Eierklaren kömmt und dann in eine stark mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln ausgestreute Form gefüllt und langsam im Backofen gebacken.

121. Kartoffel-Knödel.

(Siehe Seite 51). Sie werden im Salzwasser abgekocht und mit in Schmalz gelb gerösteten Semmelbröseln bestreut und 1 Anrichtlöffel voll Schü darunter gegeben.

122. Kohlrabi auf bürgerliche Art.

Sie werden geschält, länglich oder in Form wie Aepfelspalten geschnitten oder gehobelt, auch rund ausgestochen,

abblanchirt, mit frischem Wasser abgefrischt, gut ausgedrückt, in einem Stück Butter oder Fette ein wenig überdünstet, gesalzt, mit 1 Kochlöffel voll Mehl eingestaubt und etwas anschwitzen lassen; dann thut man etwas Suppe daran, und läßt sie noch ein wenig kochen. Man gibt verschiedene Gattungen Würste, gebratenes oder geräuchertes Schweinfleisch, Pöckel- oder geräucherte Zungen, Schöpsen- oder Lammfleisch, grillirtes Kalbshirn, Pafoisen, gebackene Hühner, oder Fleisch, auch Carbonaden.

123. Gefüllte Kohlrabi.

12 Stück junge gleich große Kohlrabi werden rund abgeschält, mit einem kleinen Hohleisen behutsam bis auf 2—3 Messerrücken dicke Rinde ausgehöhlt und ganz wenig flüchtig abblanchirt, mit kaltem Wasser abgefrischt, von demselben auf einem Sieb wieder gut abgeseiht, damit sie trocken werden, mit einem beliebigen Fasche gefüllt, dann in einer mit einigen Speckscheiben belegten Casserole, mit einer mit Nelken besteckten Zwiebel und mit weißer fetter Suppe, jedoch daß sie nicht darüber läuft, gesalzen, zugedeckt, weich gedünstet; dann richtet man sie an, der Saft wird vom Fette gereinigt, mit dieser Fette passirt man 1 Kochlöffel voll Mehl flüchtig an und den Saft fein abgerührt, läßt man es kochen, die Zwiebel wird beseitigt, dann seiht man es durch ein Haarsieb, gibt gewiegte Petersilie darein. Obenauf wird jedes Stück Kohlrabi, einzeln mit 1 kleinen Röschen weißem, abgekochten Carviol besteckt, und die Sauce darüber gegossen.

124. Linsen-Gemüse.

Dieselben werden wie die dürren Erbsen gesotten und zubereitet. Nachdem sie weich gesotten, läßt man sie ganz oder durchgetrieben, dann werden fein geschnittene Zwie-

bel in Butter oder Fette abgedünstet, 1 Kochlöffel voll Mehl anpassirt, die Linsen darein gesalzen, gepfeffert. Durchgetriebene Linsen kann man auch mit abgedünsteten Rebhühnern garniren.

125. Meerrettig oder Kren, auf gewöhnliche Art.

¼ Pfund Butter, 1 Kochlöffel voll Mehl und eine Handvoll geriebener Kren werden mit einem großen Schoppen Suppe kalt und fein abgerührt, gesalzen, etwas Zucker und unter beständigem Umrühren gekocht wird.

Auf andere Art. ¼ Pfund Butter, 1 Kochlöffel voll Mehl, 4 Loth abgeschälte fein gestoßene Mandeln werden erst gut untereinander abgerührt, dann gibt man 1 Schoppen Rahm oder Milch nach und nach dazu, verkocht es ziemlich lang auf dem Feuer und passirt alles zusammen durch ein Sieb, worauf man 1 Stück geriebenen Kren nebst einem Stück Zucker darein wirft. So wird es bis zur Tafel gehalten, aber nicht mehr zum Sude gelassen.

126. Rosen- oder Sprossenkohl.

Diese kleinen Sprossen werden von den gröbern äußern Blättern gereinigt, gewaschen, gäh im Wasser übersotten, doch so, daß sie körnig bleiben, wieder abgeseiht in kaltes Wasser gelegt und darin liegen lassen. Sie bleiben auf diese Art grün. Man richtet sie in eine gute kurz eingekochte weiße Sauce, gesalzen, mit geschabter Muskatnuß versehen, angerichtet, mit verschiedenen Würsten, grillirten Fasche oder gebratenen Kastanien garnirt.

127. Rüben, bayerische.

Sie werden abgeschabt, gewaschen, mit Fleischbrühe und Salz weich gekocht, dann läßt man 1 Anrichtlöffel

voll Zucker in Fett oder Butter goldgelb anbräunen, 1—2 Kochlöffel Mehl daran, ein wenig mitgeröstet und mit der Brühe von den Rüben fein abgerührt, die Rüben darein und kurz eingekocht angerichtet.

128. Gelbe Rüben auf bürgerliche Art.

Sie werden geschabt und fein länglich geschnitten, gewaschen, in einem Stücke Butter mit Salz und gewiegter Petersilie gedämpft. Sind sie weich, staubt man sie mit 1 Kochlöffel Mehl ein, etliche Mal überschwungen, dann ein wenig Fleischbrühe daran; sie dürfen nur eine kurze Sauce haben, auch etwas Zucker daran.

129. Weiße Rüben auf bürgerliche Art.

Werden wie die gelben Rüben ganz gleich gekocht und zubereitet.

Auf andere Art. Es wird ein Anrichtlöffel voll Zucker in Fett oder Butter goldgelb gebräunt, die Rüben können auch rund ausgestochen, gewaschen, dazu gethan, ein wenig gesalzen, weich gedünstet, mit 1 Kochlöffel voll Mehl eingestaubt, einige Mal überschwungen, etwas Fleischbrühe daran und kurz einkochen lassen.

130. Saueres Rübenkraut auf bürgerliche Art.

Zwei fein geschnittene Zwiebeln werden in einem Tiegel mit ½ Pfund Schweinschmalz anpassirt und beiläufig 6—8 Hände voll rohes Rübenkraut darein gethan und ein wenig darauf gefüllte fette Suppe kurz und gelblich gedünstet, staubt man sie mit 1 Kochlöffel voll Mehl ein, läßt es nochmal ein wenig überschwitzen, salzt, füllt sie mit 1 Schöpflöffel voll Suppe auf, rührt sie gut ab und läßt es langsam und kurz einsieden.

131. Von den Salaten, als: Kopf-, Endivi-, Latuk-Salat.

Die äußeren groben und grünen Blätter werden weggeputzt und mehrere Male gut ausgewaschen, in vielem Wasser abblanchirt und wieder mit kaltem Wasser erfrischt. Man passirt ihn dann in ein Paar Messerspitzen voll fein geschnittene Zwiebeln und zerlassener Butter an, der Salat wird über Quer mehrere Male durchschnitten, stäubt ihn mit ½ Kochlöffel voll Mehl an, füllt 1 Schöpflöffel voll Suppe darauf, salzt ihn, und ein wenig Muskatnuß und läßt ihn kurz und bindig, bis er weich ist, einkochen.

132. Gefüllten Salat.

Nachdem die ganzen Stauden von den grünen Blättern abgeputzt und der untere Stengel ganz weggeschnitten ist, werden sie abblanchirt, wieder abgekühlt und gut ausgedrückt.

Die Blätter werden Stück für Stück auseinander gebogen, in jedes ein Ei großes Stück beliebigen Fasche gefüllt und wieder mit Blätter überzogen, in einen Tiegel mit einem halben mit Nelken besteckten Zwiebel und eine fette Suppe darauf füllend, weich gesotten. ½ Kochlöffel Mehl in ein wenig zerlassener Butter anlaufen lassen, mit dem Saft von den gekochten Salaten fein abgerührt, damit vermischt, kurz eingesotten, zierlich angerichtet.

133. Cichori-Salat.

Es werden die breiten Blätter von den Stengeln abgesondert, abblanchirt, ausgedrückt, und ein Paar Mal durchschnitten, in ¼ Pfund Butter und 1 Anrichtlöffel voll Suppe überdünstet, mit 1 Kochlöffel voll Mehl eingestaubt, gesalzt und mit Suppe darauf gefüllt, stark eingekocht und mit einigen Eierdottern legirt.

134. Speck- oder Buttersalat.

Ungefähr 4—6 Stauden Kopfsalat, von welchen die äußern grünen Blätter weggenommen werden, spaltet man auf 4 Theile, solche gut ausgewaschen, ein wenig gesalzt, gepfeffert, brennt man mit ¼ Pfund sehr heißer Butter gut ab, übergießt sie mit 3 Anrichtlöffeln voll stark siedendem Essig und nach ein paarmaligem Ueberschwingen auf dem Feuer, richtet man den fertigen Salat auf eine Schale zierlich an.

Eben so wird mit dem Speck verfahren, wovon man ¼ Pfund fein gewürfelt schneidet, auf dem Feuer zerläßt und statt der Butter den Salat damit abbrühet. Die Grameln bleiben dabei; übrigens wird er mit eben so viel siedendem Essig, wie der Vorige, übergossen, gesalzt und gepfeffert.

135. Sauerampfer auf gewöhnliche Art.

Die Blätter werden von den Stengeln abgezupft, ausgewaschen, ein Paar Mal durchschnitten, mit 1 Kochlöffel voll feinen Kräutern in Butter anpassirt, gesalzt, einige Anrichtlöffel voll weiße Sauce darauf gefüllt, kurz und gäh eingekocht, am Ende legirt man sie mit einigen Eierdottern.

Zur Veränderung gießt man oft, wenn der Sauerampfer in Kräutern kurz eingegangen ist, statt der weißen Sauce 3 Anrichtlöffeln voll guten dicken sauern Rahm darauf, indem er, ohne mehr gesotten zu werden, mit 3 bis 4 Eierdottern legirt wird.

Auf andere Art. Der Sauerampfer wird rein gewaschen, mit ¼ Pfund Butter kurz, bis aller Saft eingeht, gedünstet, gesalzen, fein zusammen gewiegt, mit 3 bis 4 Anrichtlöffeln voll weißer Sauce kurz einsieden lassen und scharf durch ein Haarsieb getrieben. Nun

läßt man es nicht mehr sieden, der Sauerampfer wird unter beständigem Rühren auf dem Feuer legirt.

136. Sauerkraut auf bürgerliche Art.

Wann das Kraut schon alt ist und an Schärfe zugenommen hat, muß es mehrere Male mit frischem Wasser gewaschen werden. Dann wird es in einem Hafen mit siedendem Wasser und Fette oder noch besser, wenn man es hat, mit Fleischbrühe und Fette zum Feuer gesetzt; denn die Fette macht das Kraut zarter. Man läßt es ein paar Stunden kochen; je länger es gekocht wird, je milder wird es. Hierauf wird ein fein geschnittener Zwiebel im Fette oder Schmalz gelblicht geröstet, dann 1 Kochlöffel voll Mehl damit anschwitzen lassen und unter das Kraut gut gerührt, so läßt man es noch dünsten; will man es verbessern, so gibt man 1 Glas Wein daran. Auch wird es recht gut, wenn man etwas Schweinfleisch darin kocht

Dieses Kraut wird meistentheils mit Brat-, Leber- oder Blutwürsten, mit gesottenem Schweinfleisch oder auch gebratenes, grillirtes, geräuchertes Schweinfleisch mit gesottenem, gepöckelten oder geräucherten Zungen, oder gebackener Kalbsleber gegeben. Man pflegt auch gebratene Kapaunen, Fasanen, Rebhühner, Wachteln, Lerchen darein zu stecken und eine Weile mitkochen zu lassen, welche man ganz oder zerschnitten zur Tafel gibt.

137. Sauerkraut an Fasttagen.

Es wird wie das Sauerkraut an Fleischtagen bereitet, nur Wasser- oder Fastensuppe für Fleischsuppe genommen und das Kraut mit übersottenem Karpfenrogen vermischt, auch damit zerstückt und gebacken garnirt. Auch gibt man zuletzt sauern Rahm darunter. Meistentheils dünstet man in einer Casserole oder Tiegel mit einem Stück But-

ter und ein wenig gesalzt, einen Hecht ab, befreit ihn von allen auch den kleinsten Gräten und bringt ihn blätterweis gezupft, oben darauf. Auch grillirte Stücke ohne Gräten, Karpfenwürste, gefüllte und gebratene Schnecken, Abfälle von Fischen, gebackene Austern, Picklinge und Häringe panirt und gebraten, Stockfische und geräucherte Fische dazu serviren.

138. Gedünstetes Sauerkraut.

Zwei fein geschnittene Zwiebeln in ½ Pfund Schweinschmalz und beiläufig 6—8 Hände voll rohes Sauerkraut hinein gethan, mit darauf gefüllter fetter Suppe kurz und gelblich eingedünstet, und dann mit 1 Kochlöffel voll Mehl eingestäubt; man läßt es noch ein wenig überschwitzen, salzt es und rührt es mit einem mittelgroßen Schöpflöffel voll Schü aufgefüllt, gut ab und läßt das Kraut kurz einsieden.

139. Spargeln mit Sauce.

Dessen Stämme werden vom Kopfe an, den man aber unberührt läßt, über die Hälfte abgeschabt, die kleinen an dem Stamme anliegenden Schuppen abgeputzt und unten davon ganz wenig und gleich weggeschnitten. Wenn der Buschen groß ist, wird er in mehrere kleinere Büschchen zusammen gebunden, gesalzt und in vielem Wasser weich gesotten. Man darf ihn während des Sudes nicht zudecken, und ihn auch nicht eher als im höchsten in's Wasser geben und dann nur an der Seite des Feuers langsam fortkochen. Trocken angerichtet mit einer legirten Butter-Sauce gegeben.

140. Schneidespargeln.

Er besteht aus dünnen langen Stämmchen, wird, so tief und so weit er sich leicht brechen läßt, abgebrochen;

die kleinern Seitenschuppen abgenommen, wird er in kleine Stückchen geschnitten, im gesalzten Wasser weich gesotten, abgegossen, mit frischem Wasser abgekühlt in eine Casserole gethan, mit Salz gesprengt und eine kurz eingegangene weiße Sauce daran, einige Male aufgeschwungen und nach einem paarmaligen Aufkochen, mit fein geschnittener, abblanchirter Petersilie vermengt, angerichtet.

141. Schwämme: Champignons mit Butter.

Von den Champignons wird die Spitze der Stengel mit der gewöhnlich anklebenden Erde abgeschnitten und von dem oberen Theile die äußere bräunliche Haut abgezogen, dann werden sie in frisches Wasser geworfen, wieder herausgenommen, rein abgetrocknet, fein blätterweis geschnitten und mit Butter, vieler fein gewiegter Petersilie, Salz und Pfeffer gäh und kurz über dem Feuer eingedünstet, angerichtet.

Oder, wenn sie eingedünstet sind, gibt man 2—3 Anrichtlöffel voll weiße Sauce daran, und mit Citronensaft gesäuert. Man kann sie auch mit Eierdottern legiren.

142. Die Pilslinge und Rählinge

werden wie die Champignons gekocht.

143. Bretlinge.

Diese haben eine röthlich braune Farbe, die Besten sind die mittelgroßen; sie müssen gut ausgewaschen und das erdige Ende vom Stengel weggeschnitten werden, wie auch der innere Reif, aber ohne zu schälen, nur sehr wenig rund herum beschnitten wird. So werden sie wie die Champignons gekocht.

144. Maurachen.

Die kleinen Maurachen sind die Besten; sie werden rein geputzt, kurz vom Stengel abgeschnitten und nach

mehrmaligem Waschen werden sie wie die Champignons gekocht.

145. Grillirte Maurachen auf Spießchen.

Nachdem die Maurachen in feinen Kräutern und Butter gäh überdünstet worden sind, welche aber in gleicher Größe gewählt werden müssen, gibt man einige Anrichtlöffel voll weiße Sauce mit eben so vieler guter weißer Suppe darauf, salzt und pfeffert sie, und läßt sie schnell kurz und dick eingehen, legirt sie mit 6—8 Eierdottern fest auf dem Feuer und läßt sie recht kalt werden. So gestaltet werden sie auf kleine silberne Spießchen, der Reihe nach, sammt der Fricasee angesteckt, die übrige Fricasee, die sich nicht angeklebt hat, noch darauf gestrichen und auf dem Spießchen in abgeklopfte Eier eingewälzt und mit fein geriebenen Semmelbröseln stark panirt, worauf man sie auf mit Butter bestrichenem Platfond bratet und sammt den Spießchen anrichtet, mit Citronensaft säuert und Schü darunter gegeben.

146. Trüffeln in rothen Wein.

Trüffeln werden vor allem mit einer Bürste von der Erde reinlich abgeputzt, gewaschen, mit Zwiebel, ganzem Gewürze, Schneideschinken, fein geschnittenen Speckscheiben, Kernfett, mit halbem Theile weißer Suppe und mit halbem Theile gutem rothen Weine, ein wenig gesalzt, weich gesotten, dann sammt der Schale gut abgetrocknet, alle zusammen in eine zierlich gefaltete Serviette eingeschlagen und servirt.

Oder. Solche werden vorher geschält, fein und blätterweis gehobelt, mit einigen fein gewiegten Chalotten und Petersilie, ein wenig Salz, mit einem Stück Butter und mit ein Paar Anrichtlöffeln voll guter weißer starker

Suppe, gut zugedeckt, kurz eingedünstet, angerichtet zu verschiedenem Geflügel und Fleische.

Oder. Wenn die Trüffeln eben so wie die Vorhergehenden gedünstet und kurz eingekocht sind, gibt man einige Anrichtlöffel voll weißer oder brauner Sauce darauf, gut auf dem Feuer durcheinander geschwungen, ohne viel zu sieden, angerichtet.

147. Scorzonera oder Schwarzwurzeln.

Die feine schwarze Haut wird von dieser Wurzel behutsam abgeschabt, man spaltet sie der Länge nach und schneidet solche halb Fingers lang; gewaschen und in guter weißer Suppe mit Salz weich gekocht; sind sie fertig, so lasse ein Stückchen Butter vergehen, 1 Kochlöffel voll Mehl darin anschwitzen lassen, mit derselben Brühe fein abgerührt, ausgekocht, an die Wurzeln gethan, ein Mal überschwungen, geschabte Muskatnuß daran, noch ein Mal aufgekocht, angerichtet; man kann sie auch mit Eierdottern legiren.

148. Schwarzwurzeln oder Spargeln auf englisch.

Wenn die Schwarzwurzeln geputzt sind, werden sie in einer weißen Suppe mit Salz, etwas Muskatnuß, Speckschnitten und einer mit Nelken besteckten Zwiebel weich gekocht; die Wurzeln läßt man in ihrer ganzen Länge, dann werden sie trocken angerichtet und mit heißer brauner Butter übergossen. Die Spargeln, sobald sie hergerichtet, in gesalztem Wasser weich gekocht, trocken angerichtet, mit heißer brauner Butter übergossen.

149. Spinat auf bürgerliche Art.

Der Spinat wird rein ausgesucht, die großen Stengel abgezupft, in vielem Wasser weich gekocht und unzugedeckt,

abgegossen, und wieder mit frischem Wasser abgefrischt, gut ausgedrückt, fein gewiegt, dann wird ½ fein geschnittener Zwiebel in einem Stück Butter anpassirt, jedoch daß er weiß bleibt, man thut 1 Kochlöffel voll Mehl darein und läßt es anschwitzen; dann kömmt der Spinat dazu, den man damit etwas abdämpft, gesalzen, ein wenig geschabte Muskatnuß und mit weißer Suppe verdünnt; nach paarmaligem Aufkochen ist er anzurichten.

Auf andere Art. Er wird auf die nämliche Art zubereitet, nur daß man statt Fleischbrühe süßen Rahm nimmt.

Auf englische Art. Der Spinat wird abblanchirt, mit dem Messer über Quer geschnitten, mit ¼ Pfund Butter auf dem Feuer gäh überröstet, gesalzt, geschabte Muskatnuß und ein wenig Pfeffer, gewürzt und angerichtet. Auch fein gewürzt.

150. Spinat-Fleischel auf deutsche Art.

Der Spinat wird in vielem Wasser abblanchirt, wieder abgegossen und so lang in kaltem Wasser aufbewahrt, bis man ihn zu weiterm Gebrauche nöthig hat. Unterdessen hat man auch ein Paar feine lämmerne Brüstel oder kälberne Brustkerne (Tendrons) gewässert und weiß abblanchirt, mit kaltem Wasser abgefrischt und in daumenbreite und lange Stücke geschnitten, welche man mit einem mittelgroßen Schöpflöffel voll weißer Sauce wenig gesalzt, langsam weich kochen läßt. Nun wird der Spinat aus dem Wasser genommen, gut ausgedrückt, ein Paar Mal mit dem Messer über quer durchschnitten, und so gestaltet mit dem Fleische in der Sauce flüchtig zusammengemischt, nur noch ein Paar Sude kurz aufwallen lassen, angerichtet.

151. Gefüllten Spinat oder Laubfrösche genannt.

Hiezu nimmt man große schöne Spinat-Blätter, die sauber gewaschen, flüchtig abblanchirt und in kaltes Wasser gelegt werden; dann legt man auf eine Serviette 2 Spinatblätter zusammen und Nuß groß einen Semmel oder Kalbfleisch-Fasche darauf, dressire sie rund zusammen aneinander in einen Tiegel gesetzt; ein wenig Fleischbrühe, Butter, Salz, geschabte Muskatnuß daran und kurz dünsten lassen, einen Anrichtlöffel voll weißer Sauce oder statt dessen 1 Schoppen dicken sauern Rahm daran, damit aufgekocht und angerichtet.

152. Weißkraut auf bürgerliche Art.

Es werden die Dorschig herausgeschnitten und die Blätter ganz oder nudelweis zusammen geschnitten, mit fein geschnittener Zwiebel in zerlassenem Fette weich und gelblich gedünstet und mit ein wenig Mehl eingestaubt; nach diesem läßt man es noch eine kurze Weile überschwitzen und rührt es mit weniger Suppe ab, läßt es kurz und gut einsieden, nebst dem gehörigen Salz und Pfeffer kann man nach Belieben zuletzt auch ein wenig Kümmel dazu geben.

Andere Art. Man kann es auch in Viertel schneiden, den Dorschig herausgeschnitten, diese Viertel in einen Tiegel eingerichtet mit Salz, Pfeffer, Fette und wenig Fleischbrühe ganz kurz und weich gedünstet, mit ein wenig Mehl eingestaubt, anziehen lassen, noch mit Schü aufgefüllt, läßt man es gut und kurz eindünsten.

Auf bayerische Art. Man schneidet den Krautskopf in 4 Theile und den Stengel heraus, dann wird es fein und nudelweis geschnitten; gewaschen, mit einer

fein geschnittenen Zwiebel und zergangenem Fette, Salz und Pfeffer gelblich gedünstet, darunter gibt man 1 Eßlöffel voll Zucker, ½ Schoppen versottenen Essig und stäubt es mit ein wenig Mehl ein. Man läßt es noch etwas überschwitzen, rührt es mit ½ Maas Suppe ab, kocht es zur gehörigen Dicke ein, zuletzt noch 1 Messerspitze voll Kümmel daran.

153. Gefülltes Weißkraut.

Zu einem Krautskopf nimmt man ½ Pfund Schweinfleisch, wiegt es recht fein, rührt es mit einer starken Kaffeeschale voll Milch und 3—4 Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einer Handvoll Semmelmehl, alles gut untereinander gemengt. Hierauf werden die äußern schönen großen Blätter genommen, die man extra abblanchirt und die vorstehenden Rippen flach abschneidet. Die inneren Blätter kocht man im gesalzenen siedendem Wasser weich, gießt sie ab, frischt sie mit kaltem Wasser, gut ausgedrückt, fein gewiegt unter das abgerührte Schweinfleisch gemischt. Hierauf legt man von den großen Blättern 4—5 rund herum, anschließend und überstreicht sie mit dem Drittel dieser Fülle, dann legt man wieder 4 Blätter darauf und wieder Fülle, und so fort, bis man mit allem fertig ist, dann mit den Händen die Blätter einwärts gedrückt, daß es die Gestalt eines Krautkopfs bekommt, dann mit Faden umwunden, daß er in seiner Form bleibt. Man lege ein Paar Speckschnitte auf den Boden des Tiegels, den Krautskopf darauf, mit Fette, ein wenig Salz und Suppe, läßt ihn kurz eindünsten, 2 Anrichtlöffel voll weiße Sauce daran, beim Anrichten löset man die Fäden ab und seihet die Sauce darüber.

Man kann auch einzelne Blätter füllen und rund oder länglich dressiren und eben so zubereiten.

154. Warmer Kraut-Salat.

1 großer oder 2 kleine weiße oder blaue Krautsköpfe, von den Stengeln ausgestochen, werden fein gehobelt; ¹/₄ Pfund Speck fein würfelig geschnitten und ausgelassen, wird sammt den Grammeln über das geschnittene Kraut gegossen, gesalzt, zugedeckt, damit durchschwitzen lassen. Darauf gießt man 1 paar Anrichtlöffel voll gut versottenen Essig, rührt es damit ein Paar Mal auf dem Feuer ab und richtet es warm an.

Will man einen Krautskopf an einem Fasttage zubereiten, so nimmt man statt Fleisch-, Fisch-Fasche.

155. Winterkohl auf bürgerliche Art.

Man streift den Kohl von den Rippen und Stengeln ab, wäscht ihn recht aus und blanchirt ihn weich, gießt ihn ab, mit kaltem Wasser abgefrischt, gut aus ausgedrückt, wird er mit dem Messer klein geschnitten oder noch besser gewiegt. Dann schneidet man ¹/₂ Zwiebel fein, passirt ¹/₂ Pfund Schweinschmalz an, gibt 1 Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt es eine Weile damit verschäumen und rührt den Kohl darein. Man füllt ferner eine gute Suppe darauf mit der er langsam zur gehörigen Dicke einkochen muß, salzt und pfeffert ihn.

156. Kohl-Proccoli-Schossen oder Pflanzen.

Von den Proccoli werden die Blätter von den Stengeln abgezupft, rein gewaschen, blanchirt, dann abgeseiht und schnell, damit sie recht grün bleiben, in frisches Wasser gegeben. Dann lasse man in einem Tiegel ein Stück Fett zergehen, einen Löffel voll Mehl weiß damit abdünsten; nun gießt man die Proccoli ab, drückt sie gut aus, man gibt sie ganz oder ein Paar Mal durchschnitten, dazu, dünstet sie noch ein wenig damit ab, gesalzen,

und gepfeffert, man füllt ein wenig gute Suppe auf und läßt es noch ein Paar Mal aufkochen.

157. Wirsing auf bürgerliche Art.

Man schneidet den Wirsing mitten auseinander, putzt die äußeren groben Blätter hinweg, schneidet ihm die Stengel heraus, wascht ihn reinlich und blanchirt ihn stark ab, seihet ihn, kaltes Wasser darüber gegossen und gut ausgedrückt. Hierauf schneidet man ½ Zwiebel fein, passirt sie in Fette an, 1 Kochlöffel voll Mehl daran, welches man nur wenig gelb anziehen läßt, den Wirsing dazu und noch etwas abgedünstet, gesalzen, ein wenig Pfeffer, man füllt noch eine gute Suppe darauf und läßt ihn eindünsten.

158. Gefüllten Wirsing.

Ist gleiche Behandlung, wie bei dem gefüllten Weißkraut, anstatt weißes Kraut nimmt man Wirsing.

159. Sellerie-Gemüse.

Die Sellerie werden rund abgeschält, in Scheiben oder würfelig oder in halben Mond geschnitten, in gesalztem Wasser weich gekocht, dann abgegossen, in eine Casserole mit ein Paar Anrichtlöffel voll weißer Sauce, ein Eßlöffel voll fein gewiegter Petersilie, Salz und Muskatnuß und auf dem Feuer unter öfterem Umschwingen aufkochen lassen, dann angerichtet.

160. Zucker-Erbsen.

Man zieht den Zuckererbsen die Fäden ab, wäscht sie und in einen Tiegel mit einem Stückchen Butter, Salz, etwas Zucker, fein gewiegter Petersilie und gute weiße Suppe und damit weich und kurz eingedünstet, mit 1 Kochlöffel voll Mehl eingestaubt, durcheinander geschwun-

gen, mit etwas Suppe aufgefüllt und wieder kurz und bindig einsieden lassen.

Alle in dieser Abtheilung beschriebenen Gemüse können an Fasttägen eben so verwendet werden, nur mit dem Unterschiede, daß dabei alle Fleisch-Gattungen, deren Zugaben und alles zum Fleisch Gehörige als Beimischung wegbleiben und mit Fischen, derlei Fasche, mit Eiern das eine, und durch Butter, Fasten-Suppe, Milch und Rahm, das andere ersetzt werden muß.

Verschiedene Speisen als Gemüse-Beilagen.

Es kommen noch viele Artikel, welche zu Gemüsen sich eignen, unter den Abtheilungen bei Rind-, Kalb-, Schöpsen-, Lamm- und Schweinsfleisch vor. Hier nur noch einige Artikel.

161. Haschee-Küchlen.

Es werden Chalotten oder Zwiebeln mit Petersilie und ein wenig Citronenschale fein gewiegt und in einem Stück Butter gedämpft, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl daran, anschwitzen lassen; dann 2 Anrichtlöffel voll Suppe und fein gewiegtes Kalbfleisch dazu, nebst 2—3 Eierdottern auf dem Feuer abgerührt, bis es sich vom Löffel ablöst, hierauf streicht man es halb Finger dick auf einem hölzernen Teller auf und läßt es erkalten; dann schneidet man Daumenbreite und Fingerslange oder mit einem blechernen Ausstecher rund ausstechen, kann man Küchlen oder Würsteln formen, welche man in abgeschlagenen Eiern eingetaucht und mit Semmelbröseln panirt, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond, auf beiden Seiten oder im Schmalz gebacken, trocken auf das Gemüse gibt.

Diese Fleischküchlen können von allem gebratenen Fleische verfertigt werden; um sie zu verbessern, kann

man unter das Fleisch auch Schinken oder Kalbseutern, Brieslen, Trüffeln, Champignons wiegen.

162. Bratwürste in Butterteig.

Es werden schweinerne Bratwürsteln in fingerslange Stückchen abgedreht und ausgepreßt. Man walkt einen feinen Butterteig Messerrückendick und schneidet viereckige Blättchen, worein man die ausgepreßten Würsteln einschlägt, mit verklepperten Eiern bestreicht und im Ofen backt und warm servirt. Man kann sie auch in Eier und Semmelbröseln paniren und im Schmalz backen.

163. Würsteln in Oblaten oder in schweinernen Netzlen.

Es werden 2 abblanchirte Kalbsbriesen und 1 gesottenes Kalbseuter fein würfelig geschnitten, eben so etwas Trüffeln und Champignons. Hierauf wird eine kleine Zwiebel mit Petersilie und ein wenig Citronenschale fein gewiegt, in Butter gedünstet, man thut das würfelig geschnittene dazu, gesalzen, ein wenig geschabte Muskatnuß und weich gedünstet mit ½ Kochlöffel voll Mehl eingestaubt und ein wenig Fleischbrühe daran gethan, mit Citronensaft gesäuert, dick eingekocht, wird es noch mit 2—3 Eierdottern auf dem Feuer dick legirt; dann läßt man es erkalten, schneidet fingerslange und fingersbreite Stücke vom Netze oder Oblaten, darin die Fülle zusammengerollt, in Eier getaucht, mit Semmelbröseln panirt und im Schmalz gebacken.

164. Hühnerwürste.

Es wird eine alte Henne weich gesotten, ausgekühlt, das weiße Fleisch abgelöst und fein gewiegt. Hierauf nimmt man 2 Semmel, das braune davon abgerieben, fein aufgeschnitten, mit Milch gut angefeuchtet; man wiege einige Chalotten und Petersilie in ¼ Pfund Butter und

ein wenig Milch kurz und weiß gedünstet, das angefeuchtete Brod dazu und auf dem Feuer abgetrocknet, bis es sich von der Pfanne ablöst, in eine Schüssel gethan und auskühlen lassen; dann rührt man es mit 6 Eierdottern gut ab, gesalzen und geschabte Muskatnuß sammt dem gewiegten Fleische gut untereinander gemengt, in Bratwürst-Därme gefüllt, jedoch nur halb voll in gleicher Länge unterbunden und in Milch und Wasser verwählt und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten.

165. Krebswürsteln.

Ist die gleiche Behandlung, wie die Vorhergehende, nur statt der gewöhnlichen Butter nimmt man Krebsbutter, wie auch in Krebsbutter gebraten; auch kann man anstatt Hühner, gebratenes Kalbfleisch nehmen und die Krebsschere und Schweife würfelig geschnitten darunter mengen.

So sind auch noch mehrere Speisen anwendbar, welche bei den Abtheilungen der Eierspeisen und Fische vorkommen.

IV. Von den Eierspeisen.

Die Eier sind sowohl als Zuthat wie als Beihülfe bei Verfertigung verschiedener Speisen an Fleisch- und an Fasttagen sehr nothwendig, ja unentbehrlich und dienen ebenso allgemein als eine für sich selbst bestehende Speise; nur muß man bei der Auswahl stets auf frische und neugelegte Eier sehen; dieses ist vorzugsweise der Fall bei den

166. Weichgesottenen Eiern,

wozu man nebstdem auch noch die größten und neugedienten aussucht. Nachdem sie rein abgewaschen sind,

werden sie behutsam, damit sie nicht zerbrechen, in siedendes Wasser gelegt und gleich wieder, wenn sie 5 Minuten lang gesotten haben, herausgenommen, abgetrocknet, in eine zierlich zusammengelegte Serviette eingeschlagen und eiligst zur Tafel gebracht.

167. Eingerührte Eier.

In eine Casserole werden 12 Eier aufgeschlagen, mit ein wenig Salz, fein geschnittener Petersilie, mit 1 Anrichtlöffel voll gutem Rahm mit 1/4 Pfund klein geschnittener frischer Butter wohl vermischt und abgeschlagen und über dem Feuer so lange aufgerührt, bis sie sich anziehen, aber doch noch weichlich verdickt haben. Nun werden sie auf einer Schüssel angerichtet und mit Schnittlauch bestreut. Man pflegt diese eingerührten Eier mit zerlassenem Speck, und mit Filets von fein geputzten Sardellen oder mit in Butter gäh überschwungenen Pickelhäringen, oder mit Trüffeln zu vermischen, oder sie mit Sardellen-Butter zu übergießen. Statt der frischen Butter nimmt man manches Mal zubereitete Krebs-Butter, und belegt die fertigen Eier mit ausgelösten Krebsschweifchen und Scheren. Zu noch mehrerer Abwechslung gibt man in Butter weichgedünstete Champignons, Pilslinge, Maurachen, Spargeln oder grüne Erbsen entweder darüber oder darunter.

An Fleischtagen kann man solche eingerührte Eier mit gewiegten Kalbsnieren oder Schinken vermischen, oder mit grillirtem oder glasirtem Kalbshirn, oder gespickten glasirten Kalbsbriesen, lämmernen Brüsteln, gebackenem Rückenmark, gebackenen Austern belegen.

168. Pfannenkuchen oder Omelette. Auf französische Art.

In einem Topfe werden 6 Eier mit Salz, fein gewiegter Petersilie abgesprudelt, auf eine flache Pfanne,

(Omeletten-Pfanne genannt), in einer schon vorher heiß gemachten Butter, ungefähr 4 Loth, gegossen und über dem Feuer unter beständiger Bewegung und Aufschieben mit dem Messer der immer fester anziehenden Eier gebacken; dabei man immer rund herum mit Butter nachhilft, und die Eier mit dem Messer in gehörige Form bringt. So gestaltet wird es auf eine Schüssel gestürzt, trachtend, daß die Oberfläche eine braune Kruste erhält, das Innere aber weich bleibt. Man kann es auch auf der andern Seite eine schöne braune Kruste fassen lassen.

Eben so kann man es mit fein gewiegtem gesottenen Schinken, oder geräuchertem Schweinfleisch, auch überdämpfter Bratwürste-Fasche, oder auch mit Trüffeln, fertigem Salbigo oder legirtem Kalbs-Haschee, mit Hirn, oder gedünsteten Pilslinge, weich gesottenen Spargeln, mit Krebsbutter sammt ausgelösten Krebsschweifchen, Scheren und Maurachen geben; an Fasttagen mit geputzten rohen Häringen oder Pickelhäringen, gedünstetem Hechten-Haschee, mit gedünsteten Zwiebeln.

169. Pfannenkuchen oder Omeletten, auf deutsche Art.

Man nimmt zu 4 Eiern einen starken Kochlöffel voll Mehl, salzt es und rührt das Mehl mit 4—5 Löffeln voll Milch glatt an und backt sie auf beiden Seiten wie die Vorhergehende, auch mit allen Zuthaten und Füllungen, wie mit gekochtem Spinat.

170. Gebackene Eier (Ochsenaugen).

Man macht in der vorhergenannten flachen Pfanne ein Stückchen Butter heiß, und schlägt 6 Eier eines nach dem andern ganz hinein, salzt und pfeffert sie und läßt nur das Weiße auf gelindem Feuer von unten fest und gar werden. Oben hält man eine glühende Schaufel

darüber, daß sie da nur das weiße Häutchen erhalten und die Dotter dennoch weich bleiben. So muß das fertige Ganze mit Hülfe einer Butter, die man rund herum in die Pfanne schleichen läßt, behutsam von derselben auf die Schüssel gleiten; man gibt auch Schnittlauch darüber oder mit heißer Sardellen-Butter übergossen. Oder man bräunt ¼ Pfund Butter recht stark über dem Feuer, bis sich der Schaum verliert, und gibt 1 Anrichtlöffel voll versottenen starken Essig dazu, läßt es damit aufkochen und gießt es über die Eier.

Auf andere Art. Man schlägt ein Ei ganz in einem kleinen Schöpflöffel hinein, bestäubt es mit so viel Mehl, als man zwischen 2 Fingern fassen kann, nebst ein wenig Salz, von da man das ganze Ei in einer kleinen Pfanne in das sehr heiß gemachte Schmalz gleiten läßt, wo dann das aufsteigende Eierweis mit Hülfe des Backlöffels über den Dotter geschwind zusammen geschlagen und das Ei gäh herausgebacken wird. Alles dieses muß in der größten Geschwindigkeit ausgeführt werden, damit das Eierweis Farbe erhält und der Dotter doch weich bleibt.

171. Gefüllte Eier.

12 hartgesottene Eier schneidet man in der Mitte auseinander, löst die Dottern heraus und treibt sie durch ein Haarsieb in eine Schüssel, rührt sie mit 4 Loth Butter ab, thut ein Kochlöffel voll anpassirter feiner Kräuter und 2 Anrichtlöffeln voll süßen Rahm, Salz und Muskatnuß, alles untereinander gut abgerührt; zuletzt mischt man 1 Anrichtlöffel voll Semmelbröseln darunter, und füllt das Ganze in die auseinander geschnittenen, vom Dotter ausgeleerten, harten weißen Eierhälften, welche behutsam gefüllt werden; dann bestreicht man den Boden

einer Schüssel mit Butter, belegt ihn Messerrückendick mit dickem sauern oder süßen Rahm, reihet die gefüllten Eier darauf, überstreicht das Ganze wieder Messerrückendick mit Butter, einigen rohen Eiern und abgetriebenen Rahm, säet feine Semmelbröseln darüber und backt sie im abgekühlten Ofen aus.

172. Gebratene Eier.

Es werden nach Bedürfniß Eier hartgesotten, der Länge nach in der Mitte auseinander geschnitten, gesalzt und gepfeffert, dann in anpassirte Kräuter und abgeschlagene Eier eingetaucht, mit Semmelbröseln panirt, auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond an beiden Seiten gebraten, zierlich angerichtet oder legirten Sauerampfer, Spinat, Endivi, grüne Erbsen, Schneidespargeln und Proccoli ꝛc. ꝛc. damit garniren.

173. Eierkuchen, auch Eierpolster genannt.

Ein kleiner Kochlöffel voll Mehl wird mit 1 Schoppen gutem dicken süßen Rahm fein abgerührt. Man schlägt 12 Eierdotter darein und gibt ¼ Pfund zerlassener Butter, ausgekühlt, mit einer Hand voll geputzten Weinbeer und ausgelösten Eibeben ohne Kern, mit 1 Anrichtlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, rührt es gut untereinander und gibt es auch in eine stark mit Butter bestrichene Form, und backt es im Ofen oder gut zugedeckt mit oben und unten angebrachter Glut aus. Man kann auch den Zucker an einer Citrone oder Orange abreiben.

Auf andere Art. Zu einem Eierkuchen für 6 Personen schneidet man 3 Semmeln in feine Schnittchen auf, diese gießt man mit ½ Maas Milch an, dann verkleppert man 12 Eier mit etwas Salz, diese rührt man an das angefeuchtete Brod, eine Handvoll fein geschnittenen Schnittling; dann läßt man Schmalz in einer Pfanne

heiß werden, den Teig darein und läßt den Kuchen auf beiden Seiten auf Kohlen langsam ausbacken, in einer Stunde ist er fertig, mit Salat servirt oder mit Zucker bestreut. Auch kann man eine stark mit Butter bestrichene Torte formen, damit füllen und im Ofen backen.

Auf andere Art. Ist die gleiche Zubereitung, nur wird Zucker, fein gestoßene abgezogene Mandeln, etwas fein gewiegte Citronenschale und Weinbeer darunter gemengt und wenn es im Ofen gebacken ist, gibt man eine beliebige Marmelade-Sauce darüber.

174. Auf andere Art, sogenannten Kuchenmichel.

2 große Eßlöffel voll feines Mehl wird zuerst mit kalter Milch glatt gerührt, dann 4 ganze Eier recht gut und stark damit verrührt und mit Milch verdünnt, bis es fließend ist wie ein Flädlensteig, Salz und fein geschnittenen Schnittlauch daran, in ein stark mit Butter bestrichenes Tortenblech gefüllt und im Backofen gebacken; man kann ihn auch zuckern und unter den Teig geputzte Weinbeer, frische Kirschen mengen. Der Teig darf nur Daumenhoch in der Form seyn.

175. Eier in Beschamel.

12 hartgesottene Eier, geschält, in der Mitte von einander geschnitten, die Dotter ausgelöst, das Weiße der Eier in feine Blättchen geschnitten; während dem man von ½ Maas guten Rahm mit einem Kochlöffel voll abgerührtem Mehl ein dünnes Mus verfertigt und unter beständigem Umrühren auf dem Feuer gut ausgekocht, gesalzen und geschabter Muskatnuß daran, thut man das geschnittene Eierweiß darunter schwingen und anrichten; hierauf treibt man die Dotter durch ein Sieb und bedeckt damit die ganze Speise, mit zerlassener Butter besprengt und im Ofen ein wenig Farbe fassen lassen, dann servirt.

176. Hartgesottene Eier mit Sauerampfer.

Die Eier werden hartgesotten und der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten und das fertige Sauerampfer-Gemüse damit garnirt.

177. Verlorene Eier.

Eine willkührlich gewählte Zahl Eier wird in kochendes Wasser, welches vorher gesalzt und mit 1 Anrichtlöffel voll Essig gesäuert worden ist, ganz und geschwind eines nach dem andern, und ein jedes auf verschiedenen Punkten behutsam hineingeschlagen und längstens nach Verlauf einer Minute, nachdem sich das Weiße um den Dotter herum, welcher sehr weich und ganz bleiben muß, leicht und fest zusammen gezogen hat, vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausgenommen und geschwind in's kalte Wasser gebracht. Dieses wird jedoch mit jedem Ei einzeln ausgeführt und damit so lange fortgefahren, bis die gewählte Zahl erschöpft ist. Das sich anhängende zottige Eierweiß wird rund herum abgestutzt und die Eier in laulichtem Wasser bis zu weiterem Gebrauche stehen lassen. Zur Anrichtezeit werden sie sorgfältig auf ein Sieb oder Tuch gelegt, damit das Wasser gut abgeseihet und von da auf die Schüssel rangirt. Man gibt nach Belieben Austern-, Champignons-, Trüffel- oder schwarze Karpfenblut-Sauce darüber. Oder man bestreut sie mit Semmelbröseln und übergießt sie mit brauner Butter und verrottenem Essig. Oder man gibt ein Paar Anrichtlöffel voll Schü darunter und eine heiße zerlassene Sardellen-Butter darauf, auch Citronensaft darüber gedrückt.

Man kann sie zur Belegung grüner Erbsen, Sauerampfer, Spinats, gekochten Salats, zu Fisch- und Fleisch-Haschee, zu Fasten- und Fleisch-Suppen verwenden.

178. Gebackene verlorene Eier.

Die schon in beliebiger Anzahl vorbereiteten, im Ganzen verlornen Eier werden aus dem kalten Wasser herausgenommen, das sich anhängende zottige Eierweiß rund herum abgeschnitten und auf ein reines Tuch zum Abtrocknen gelegt, mit anpassirten Kräutern und zerlassener Sardellen-Butter überzogen und dergestalt ein jedes einzeln in mit Milch angefeuchtete Oblaten eingeschlagen, nach diesem vollkommen in abgeschlagene Eier eingetaucht, mit Semmelbröseln panirt und in sehr heißem Schmalz schnell ausgebacken.

179. Fricassee von Eiern.

Eine willkührlich gewählte Zahl Eier werden hartgesotten und in der Mitte durchschnitten, die Dotter zur Seite gethan, das Weiße in feine Blätter geschnitten; hierauf macht man die Sauce: Eine fein geschnittene Zwiebel und Petersilie in zerlassener Butter flüchtig anpassirt, gibt man einen Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt es gut verschwitzen und mit etwas Suppe darauf gegossen gut ausgekocht, gesalzen und geschabte Muskatnuß, gibt man die geschnittenen Eierblätter darunter; die Eierdottern werden durch ein Haarsieb getrieben, mit der Sauce verrührt, alles gut auf dem Feuer überschwungen und kochend heiß angerichtet.

180. Eier in brauner Sauce.

Ein Kochlöffel voll Mehl wird in Schmalz braun geröstet, man thue noch ein wenig geschnittene Zwiebel, ein wenig Citronenschale, 1 Lorbeerblatt mitgeröstet, mit Fleischbrühe aufgefüllt hinzu; gut auskochen lassen, durch ein Haarsieb in ein anderes Casserole geseiht, gesalzen, gepfeffert und mit versottenem Essig gesäuert, kann man, wenn die Sauce kocht, behutsam eine gewisse Anzahl Eier

hineinschlagen und sie zusammen ziehen lassen, wie die verlornen Eier, oder man macht die verlornen Eier abgesondert und gießt die Sauce darüber.

181. Hartgesottene Eier, kalte Speise.

Sie werden geschält, in 4 Theile zerschnitten, gesalzt, ein wenig gepfeffert und mit gutem Oel und Essig angemacht, in welchem Zustande man sie zu allen Gattungen Salaten oder auch zur Garnirung kalter Speisen an Fleisch- und Fasttagen verwenden kann. Auch ohne Salat werden sie mit geschnittenen Kräutern, als: Bertram, Pimpernell, Kerbel, Sauerampfer, Schnittling, grüner Zwiebel, Petersilie und mit gutem Oel und Essig angemacht. Eben so pflegt man sie mit Beigesellung verschiedener Fische, als: Sardellen, Häringe, Aalen, Briggen, Toninnen und Hechten zu geben. Auch werden sie ganz einfach nur mit Oel und Essig, wenig Pfeffer und Salz angemacht, und mit vielem geriebenen Kren bedeckt.

Auf andere Art, werden einige Chalotten und grüne Petersilie fein gewiegt, ¼ Pfund Sardellen rein geputzt und beides zusammengestoßen und mit wenigem Salze und Pfeffer, 1 Eßlöffel voll Senf, alles recht untereinander gemengt, mit Essig und Oel angemacht, und über die hartgesottenen, in 4 Theile geschnittenen Eier gegossen.

Auf andere Art. Nachdem die Eier hartgesotten und geschält sind, werden die Dotter herausgenommen, fein zusammengehackt, mit fein gewiegten Chalotten und Petersilie, ein wenig Salz und Pfeffer mit Provencer-Oel und wenigem Essig einem dicken Koche gleich abgerührt und auf dünne zu beiden Seiten gebähte und nach beliebiger Form geschnittene Semmelscheiben Fingerdick aufgestrichen, welche man dann mit rohen geputzten

fein nudelförmig geschnittenen Sardellen überflechtet. Man kann auch zur schicklichen Jahreszeit auf jede solcher Schnitten eine rohe Auster oder ein Stück von einem geputzten Häring oder Brigge legen, oder auch ein Stück geräucherten Lachs oder damit überflochten.

Eierspeisen von Omeletten-Teig.

182. Gefüllte Flädchen.

4 Kochlöffel voll Mehl werden mit Milch glatt abgerührt und 4—5 ganze Eier, mit Milch verdünnt, bis der Teig flüssig wird, recht dünne Flädchen auf beiden Seiten gebacken; der Teig wird auch gesalzen und dann kann man sie mit gekochtem Spinat, oder mit weißer Sauce, angefeuchtetem weich gekochtem Schneidespargel- mit Fleisch- oder Fisch-Haschee überstreichen, zusammengerollt, und in ½ fingerslange Stücke über Quer geschnitten, einen Form gut mit Butter bestrichen; aufrecht die gefüllten Flädchen eins an das andere gestellt, dann mit 1 Schoppen süßen Rahm, mit 4 Eiern, ein wenig Salz abgesprudelt, übergossen und im Backofen gebacken.

Auf andere Art. Nachdem sie gefüllt, fest zusammengerollt sind, werden sie in ½ fingerslange Stücke geschnitten und in abgeschlagene Eier getaucht, mit Semmelbröseln panirt, im Schmalz gebacken, trocken angerichtet.

Oder, wenn sie gefüllt und zusammengerollt sind, legt man sie ganz in ein Geschirr und thut ein Stückchen Butter, Salz, Muskatnuß und gute weiße oder braune Suppe daran, aber nur so viel, daß sie darin gehörig aufkochen können, dann angerichtet.

183. Fricadell von Flädchen.

Von der erstbeschriebenen Masse backt man in der Omeletten-Pfanne 16—20 sehr feine Flädchen und legt

eines nach dem andern, wie sie gebacken sind, gleich auf die Schüssel, über- und aufeinander, formt sie in eine zierliche Runde und bringt sie zur Tafel.

Man kann sie auch, wenn sie auf einer Seite gebacken sind, ehe man sie umwendet, mit fein gewiegtem Schinken oder gebratenem fein gewiegtem Kalbfleisch oder Kalbsnieren bestreuen, so wie an Fasttagen mit gewiegtem abgekochtem Hechten- oder Karpfenfleische, dann auch diese Seite damit ausgebacken und wie vorige angerichtet.

Auf holländische Art. An Fasttagen gibt man sie noch auf andere Art, süß mit Zucker und Zimmt oder auch Lage dazwischen mit Weinbeer und Eibeben bestreut, so auch mit eingesottenen Weichseln und mit abgeriebenem Citronen- oder Pomeranzenzucker. Man kann diese Flädchen auch mit verschiedenen eingesottenen Marmeladen, Sulzen, lageweis bestreichen. Alle diese Flädchen müssen flüchtig bearbeitet und warm auf die Tafel gegeben werden.

Noch anders werden sie auch mit einem dicken Pomeranzen-, Chocolade- oder Vanille-Crême mit Zucker oder mit verschiedenen Gattungen Obst-Marmeladen, auch mit einem Mandeltorten-Teig ein Paar Messerrückendick bestrichen, zusammengerollt, in Eier und Semmelbröseln panirt und im Schmalz gebacken.

Oder man rangirt sie in einer mit Butter bestrichenen Form, mit einem schon angezeigten Eierguß, mit wenigem Zucker übergossen und im Ofen gebacken.

Auf andere Art. Man backt die Flädchen wie gewöhnlich und schneidet sie breit nudelförmig, setzt ungefähr $1/2$ Maas guten Rahm mit etwas Zucker an einer Citrone abgerieben, ungefähr 4 Loth Butter und 1 Messerspitze voll Salz auf dem Feuer zum Kochen, gibt man die Flädchen darein und läßt sie gäh etwas kurz einkochen, dann vom Feuer gethan und etwas abkühlen

lassen, dann rührt man 2—3 verklepperte Eier darunter, in eine mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln bestreute Form gefüllt, im Ofen gebacken.

Oder: Struble 4 ganze Eier mit etwas Zucker und 1 Schoppen gute Milch gut ab, bestreiche eine Form mit Butter und lagenweis geschnittene Flädchen, 1 Lage geputzte Weinbeer und ausgesteinte Eibeben, zuletzt den Guß darüber und im Ofen gebacken oder im Dunst gesotten.

Oder mit einer Zimmtkruste. Wenn die Flädlen gebacken sind, werden sie mit folgender Fülle überstrichen: $1/4$ Pfund abgezogene fein gestoßene Mandeln gerührt, mit 6 Loth Zucker, 3 ganze Eier und 2 Eierdotter, eine halbe abgeriebene Semmel in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt darunter. Wenn sie überstrichen sind bis auf eines, legt man sie aufeinander, das Obere aber bleibt leer. Nun wird folgende Kruste verfertigt: 4 Loth abgezogene fein gestoßene Mandeln, 4 Loth Zucker, $1/2$ Loth Zimmt abgerührt mit 2—3 Eierklaren zu festgeschlagenem Schnee, die Flädchen ganz damit überzogen und in einem schwachen Ofen anziehen lassen.

184. Flädchen-Strudel.

1 Schoppen dicker sauerer Rahm wird mit 2—3 Eierdottern und etwas gestoßenem Zucker abgerührt, darunter man geputzte Weinbeer und ausgesteinte Eibeben mengt, damit die Flädchen überstrichen, leicht zusammengerollt, in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech gelegt, thut man ein wenig Rahm mit Zucker vermischt darüber; sie dürfen aber nur halb im Rahm bedeckt liegen, dann mit zerlassener Butter bestrichen im Ofen gebacken.

V. Von den Fischen.

Es ist eine weit schwerere Aufgabe Fische zu sieden, als Fleisch. Man muß sich nicht nur die Zubereitung, sondern auch die Kenntniß von der Natur der Fische eigen machen. Wenn man jedes Fisches Eigenthümlichkeiten, seine Größe, das Element, in dem er geboren wurde und gelebt hat, genau beachtet, hat man für die Zubereitung schon den ersten Vortheil gewonnen.

Alles liegt aber in dem gehörigen Maße des Siedens. Der Fisch soll zwar hinlänglich aber ja nicht so stark gesotten werden, daß das Fleisch durch zu vieles kochen auseinander fällt. Er muß nie seinen eigenthümlichen Geschmack verlieren. Um dieses zu erreichen, hat man vorzüglich die verschiedenen Zugaben und Mischung des Wassers mit dem Salze, mehr aber noch Zeit und Grad des gähen oder langsamen Kochens zu beachten. Man will entweder den Fisch selbst zu einem Gerichte, oder eine gute schmackhafte Brühe daraus bereiten. Der Fisch darf weder halb roh, noch zu weich oder gar verkocht zu Tische kommen.

Um dieses zu erzwecken, darf er nicht eher zum Kochen in das Wasser gelegt werden, als bis dasselbe auf dem höchsten Grade des Siedens gestiegen ist. Durch solche gähe Hitze wird die Außenseite des Fisches schnell zusammengezogen und dessen Fleisch viel körniger.

185. Der Aal heiß abgesotten.

Dieser Fisch wird, nachdem er vorher getödtet worden ist, mit einem durch den Kopf geschlagenen Nagel festgeheftet, die Haut ringsherum aufgeschnitten und von oben herab mittelst einzureibenden Salzes abgezogen. Unterdessen bereitet man den Sud mit zerschnittenen Zwie-

beln, Wurzelwerke, ganzem Gewürze, Salz, Chalotten, Lorbeerblättern mit weißem Wein, Essig und Wasser, läßt alles vorher durch das Sieden gut auflösen, und kocht hernach den Fisch in Stücke zerschnitten, ganz fertig.

Fertig wird er trocken angerichtet und eine scharf pikante, starke braune Sauce darüber gegeben. Es läßt sich auch eine Sardellen- oder eine mit Essig gesäuerte legirte Butter-Sauce dazu geben.

Oder, ist er in Stücken gesotten, trocken angerichtet und ausgekühlt, mit hartgesottenen Eierdottern, die mit Essig und Oel abgerührt sind, übergossen und mit geputzten gespaltenen Sardellen, auch mit grünen ausgelösten Oliven, Austern und mit feinen Kräutern, als: Portulak, Bertram, Pimpernell garnirt, nicht selten wird auch gehacktes Aspic dazu verwendet.

186. Gebratener Aal.

Der Aal, wie oben vorbereitet, wird in Stücke geschnitten, der Kopf beseitigt, das Uebrige in eine Marionade mit in Butter anpassirten zerschnittenen Zwiebeln, ganzem Gewürze, Chalotten, Salz und versottenem Weinessig gelegt, woraus man diese Stücke über Quer und dazwischen eben so länglich geschnittene, in zerlassener Butter getauchte Semmelspalten auch Salbeiblätter oder Traubenblätter dazwischen an hölzerne Spießchen steckt und an einen großen Bratspieß gebunden, langsam bratet, immerfort mit der Marionade begießend und wenn sie mit schöner Farbe gut ausgebraten sind, werden sie von den Spießchen abgezogen, angerichtet und die abgetropfte rein durch ein Sieb kurz eingegangene Marionade darunter gegeben.

Oder. Diesen Aal in Stücke geschnitten, gesalzen, ein wenig gepfeffert, mit Traubenlaub unten belegt, daß

der obere Theil sichtbar ist, in ein Platfond gelegt und fein gewiegte Salbeiblätter und Petersilie mit Semmelbröseln vermengt, damit stark bestreut und mit zerlassener Butter gut geträuft, im Ofen gebraten.

Oder in abgeschlagene Eiern getaucht, mit Semmelbröseln panirt, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten, angerichtet, mit Citronensaft darüber träufelnd und Schü darunter.

187. Gebackener Aal.

Wann er in Stücke geschnitten ist, werden die Stückchen eingekerbt, gut eingesalzen; man läßt sie 1 Stunde liegen, dann abgetrocknet, in Mehl umgewendet und im Schmalz gebacken.

188. Marinirter Aal.

Man kann ihn im Schmalz vorher backen wie den vorhergehenden, oder wann er gut abgetrocknet ist, wird er in Butter getaucht und auf dem Roste gebraten. Dann macht man folgende Marionade: Man schneidet einen großen Zwiebel, mehrere Chalotten blätterweis, läßt sie in $^1/_2$ Maas Weinessig mit einigen Nelken, ein bischen Salz, ganzem Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Thymian gut aufsieden und wieder auskühlen. Diese Marionade gießt man dann mit gutem Oel über den gebackenen oder gebratenen Fisch, worin man ihn 3 Tage liegen läßt und öfter umgewendet werden muß, beim Anrichten streut man geschnittene Citronen und grüne Petersilie darauf.

Wir beziehen vom Auslande auch marionirte Aale in Fässern. Diese, dann Sardellen, Häringe in Salz, Thunfische, gesalzter, geräucherter Lachs und kleine Krebse verwendet man meistens zu Salaten oder Garnirungen kalter Speisen, oder man servirt sie gleich nach der Suppe.

189. Blaugesottene Aalruppen.

Dieser Fisch wird ebenfalls mit einem Schlage vor den Kopf getödtet, behutsam ohne vieler Reibung aufgemacht, ausgewaschen und mit Salz vermengtem siedendem Weinessig übergossen. Zugleich kocht man mit wenigem Wasser vermischten Weinessig sammt zerschnittener Zwiebel, ganzem Gewürze, fein geschnittenem Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Thymian einen bedeutenden Zeitraum hindurch, und wenn dieses alles lang genug gesotten hat, gibt man die Aalruppe ganz mit der sich schön blau gefärbten Haut hinein. Man deckt alles gut zu, läßt sie langsam auskochen, richtet sie warm an und gibt eine legirte Butter- oder Fricassee-Sauce oder pikante Kräuter-Sauce, auch Sauerampfer- oder kalte Saucen dazu.

190. Aalruppe in Wein-Sauce.

Der Fisch wird getödtet, aufgemacht, ausgewaschen, und einstweilen in frisches Wasser gelegt. Nebenbei bereitet man einen Sud aus ½ Maas weißem Wein und eben so viel Suppe, dazu man eine sehr fein geschnittene ½ Zwiebel in Butter nur wenig anpassirt nebst Citronensaft gibt und alles zusammen eine Weile versieden läßt. In diesem Sude wird die Aalruppe mit dem Schweife zum Kopf gebunden, ausgekocht, ein wenig gesalzt und in eine andere Casserole gebracht. Man drückt ferner ein Stück frische Butter mit ½ Kochlöffel voll Mehl untereinander gemischt ab, zupft ihn in kleinen Stücken unter den kochenden Sud, zieht es gäh auf dem Feuer auf und läßt es immer fort rührend, etwas kürzer einsieden, welches dann auf den sich in der Casserole befindlichen Fisch gegossen und er darin bis zum Anrichten warm gehalten wird, zuletzt legirt man die Sauce. Die Aalruppe erscheint nie zerschnitten, sondern stets im Ganzen an der

Tafel. Die Leber von diesem Fische ist besonders köstlich und wird ihm allezeit beigelegt.

Die Aalruppe gibt man auch kalt mit nämlicher Zubereitung und Garnirung, wie auch gebacken, gebraten und marinirt wie der Aal.

191. Austern in Schalen.

Diese Schalthiere können nicht frisch genug zu angenehmem Genuß gebracht werden.

Sie werden mittelst eines Messers aufgemacht, der obere Deckel auf die Seite geschafft, die Schale am Rande herum rein abgewischt, und so gestaltet roh und frisch zu 12, auch mehreren Stücken zierlich auf einen Teller gerichtet und mit zur Hälfte getheilten Citronen auf einem andern Teller zur Tafel begleitet.

Gebraten. Eben so vorbereitet streut man eine große Messerspitze voll Semmelbröseln auf die in der offenen Schale daliegenden Austern, übergießt sie mit zerlassener Butter, würzt sie mit wenigem Pfeffer und stellt sie so mit der untern Schale auf den Rost, wo sie gäh gebraten und dann angerichtet werden. Auch Citronensaft darauf geträufelt.

Auf andere Art. Wenn die Austern geöffnet und abgewischt worden sind, werden sie mit sehr fein gewiegter Petersilie und Basilikum bestreut. Dann gibt man zu jeder Auster ein Stückchen Butter nebst ein Paar Kaffeelöffel voll Wein, würzt sie mit ein wenig Pfeffer und stellt sie auf den Rost, wo sie gäh gebraten und dann angerichtet werden.

192. Austern im Tiegel.

Zu diesem Gerichte nimmt man 18 Stück Austern. Man bringt ¼ Pfund starke und zerlassene Sardellen-Butter mit 1 Kochlöffel voll flüchtig anpassirter Kräuter

in einen mittelgroßen, irdenen reinen Tiegel, hebt die Austern im Ganzen aus ihrer Schale heraus, und gibt sie sammt dem dabei befindlichen Safte in dasselbe. Dazu fügt man noch 2 Anrichtlöffel voll süßen Rahm, und läßt sie gäh und kurz auf dem Feuer einsieden. Man bestreut das Ganze noch mit Semmelbröseln und gibt ihm durch eine darüber gehaltene glühende Schaufel eine schöne Farbe. Angerichtet kommt diese Speise gleich in dem Tiegel, worin er gekocht wurde, zur Tafel.

193. Falsche Austern.

Man siedet 1 Paar Kalbsbriesen in gesalzter Fleischbrühe weich. Dann putzt man die unteren Schalen von Austern recht reinlich, thut in jede ein Stückchen von den Briesen nebst ein wenig fein geschnittenem Häring, ein bischen Salz und Pfeffer mit Semmelbröseln bestreut, mit zerlassener Butter begossen, mit Citronensaft gesäuert, auf dem Rost gäh gebraten und angerichtet.

Anstatt Kalbsbriesen kann man von den Milchern nehmen. Oder aus lebendigen Krebsen die Schweife genommen.

194. Die Barben.

Sie sind in allen Zubereitungen ganz dem Hechte gleich und lassen sich zu allem zubereiten. Blaugesotten, mit allen verschiedenen Saucen, gebraten, gebacken und marinirt.

195. Die Verschlinge.

Sie müssen mit Hülfe eines Reibeisens geschuppt werden, aufgemacht, ausgewaschen, und da die Verschlinge feine Fische im Geschmack sind, so kocht man sie im gesalztem Wasser ab, mit Kartoffelschnitz garnirt und mit heißer Butter und gewiegtem Petersilie abgeschmalzt, oder heiß (blau) abgesotten mit Sardellen- oder legirter Butter-

Sauce gegeben, oder einmarinirt mit Zwiebel in Butter anpassirt, mit Citronensaft, Pfeffer und Salz, auf dem Roste gebraten, mit Schü oder brauner pikanter Sauce gegeben. Auch gebacken und marinirt zu geben.

196. Die Bodensee-Gangfische

werden geschuppt, ausgenommen und zubereitet wie die Verschlinge. Am besten aber auf dem Roste oder mit Butter auf einem Platfond gebraten, mit Citronensaft geträuft, mit Schü gegeben.

197. Fischotter.

Dieser wird ganz gleich wie der Biber zugerichtet, nur den Schweif ausgenommen, welcher bei diesem Thiere mit den übrigen Theilen zusammengehackt wird, die dann sauer gedünstet, und braun, wohl auch mit Blut eingemacht werden. Jedoch kann dieses Fleisch niemals grillirt werden.

198. Forellen, auch Lachsforellen blau gesotten.

Die Forellen werden ausgenommen und rein ausgewaschen, nebenbei siedet man Wasser mit Salz und Essig, blätterweis geschnittenen Zwiebel, ganzem Gewürze, Lorbeerblättern, darein gibt man während des Siedens die Fische und läßt sie langsam von der einen Seite des Feuers auskochen, dann richtet man sie mit Petersilie garnirt zierlich an. Gibt die Sauce nebenbei dazu, als: lasse ein Stückchen Butter vergehen und 1 Kochlöffel Mehl nebst 3 Eierdottern abgerührt und halb vom Fischsude und halb mit Suppe verdünnt, aufgekocht unter beständigem Umrühren ein wenig gesalzen, geschabte Muskatnuß daran und mit Citronensaft gesäuert.

199. Filets von Forellen.

Wenn die Forellen im Ganzen, und vollkommen blau gesotten und wieder ausgekühlt sind, werden sie aus dem

Sude genommen, in der Mitte entzwei gespalten, die mittleren Gräthen herausgelöst und zu kleinen Stücken sammt der blauen Haut geschnitten und zierlich auf die Schüssel dressirt, der Kopf wird ganz zur Seite gegeben, nicht damit angerichtet und gibt sie mit einer beliebigen braunen Sauce.

200. Forellen auf dem Roste gebraten.

Die Forellen werden ausgenommen, gut ausgewaschen und in eine schon beschriebene Marionade gelegt. Nun wird ein reiner mit Butter vollkommen bestrichener Rost über Kohlenfeuer heiß gemacht, die Fische in ihrer ganzen Länge darauf gelegt und auf beiden Seiten langsam gebraten. Während des Bratens werden sie öfters mit der Marionade angefeuchtet, dann angerichtet, mit brauner Butter und Citronensaft übergossen, Schü oder eine Sardellen-Sauce darunter gegeben.

An die Stelle des Eingeweides werden in dem Bauche derselben 1 Kochlöffel voll anpassirter Kräuter, ein bischen fein gewiegte Citronenschale und Kapern, nebst ein Kochlöffel voll Sardellen-Butter untereinander gerührt und damit gefüllt.

Auf andere Art. Fülle sie mit einer Semmelfasche, bestreiche sie auf beiden Seiten mit Butter und mit Semmelbröseln bestreut, lege sie auf einem hölzernen Roste in eine Bratpfanne mit geschnittenem Zwiebel, Lorbeerlaub und Citronenschalen, im Ofen langsam und schön gelb auf beiden Seiten gebraten, während des Bratens mit Butter begossen; sind sie fertig, richtet man sie an, träufelt Citronensaft darüber und gibt den eigenen gereinigten Saft darunter oder eine Sardellen-Sauce.

Man gibt sie auch gebacken; sie werden ausgenommen, ganz oder in Stücke geschnitten, gewaschen und ge-

salzt nur in Mehl oder auch in abgeschlagene Eier und Semmelbröseln panirt, im Schmalz gebacken. Man kann sie auch wie die Aale einmariniren; so auch auf dem Rost gebraten, kalt oder warm mit Gurken- oder Kartoffel-Salat oder mit hartgesottenen, in Essig und Oel abgerührten Eierdottern oder eingemachten Gurken geben. Auch eingesulzt, worüber noch später die Belehrung folgt.

201. Weiß eingemachte Frösche.

Den Fröschen werden nur die 2 herausstehenden Tätzchen und der hervorragende Rückgrath abgeschnitten, die Schenkeln werden in lauem Wasser ausgewässert, wieder herausgenommen und mit 1 Stückchen Butter und Salz eine halbe Viertelstunde gedünstet, mit einem Kochlöffel voll Mehl und fein gewiegter Petersilie eingestaubt, noch ein wenig gedünstet, einige Male überschwungen, dann mit ein wenig Wein und Fleischbrühe verdünnt und gäh dicklicht eingekocht, angerichtet; man kann sie auch mit 2—3 Eierdottern legiren.

Man kann auch gebackene Fischknödeln, gedünstete Maurachen, Krebsschweife und Scheren oder Trüffeln, Austern darunter mengen.

202. Heißabgesottene Frösche.

Sobald sie hergerichtet sind, werden sie ausgewaschen, mit 1 Schoppen Essig, 1 Schoppen Wein, ½ Maas Suppe, Salz, ganzem Pfeffer, 1 Sträußchen Thymian, Lorbeerblätter und mit einem Bouquet aus einer Wurze Petersilie, 1 Stück Porre, ½ mit Nelken besteckten Zwiebel, 1 gelbe Rübe, alles fest zusammengebunden, auf gähem Feuer gesotten. Jedoch müssen die Frösche, damit sie nicht verkochen, schnell aus dem Sude herausgenommen und angerichtet werden. Der Sud wird aber bis auf einige Anrichtlöffel voll noch kürzer eingesotten, vor-

her durch ein Sieb geseiht, über die Frösche gegossen, die man mit geschabtem Kren und Petersilie garnirt. Geriebener Kren wird nebenbei servirt.

203. Gebackene Frösche.

Wenn sie hergerichtet und gesalzen sind, werden sie nur einfach in Mehl eingewälzt oder in abgeschlagene Eier mit Semmelbröseln panirt im Schmalz gebacken.

204. Frosch-Carbonaden.

Zu einer Carbonade gehören nach dem mehr oder wenigen Fleische, welches die Frösche an sich haben, 2 oder 3 Stücke. Von 2 Fröschen löst man das Fleisch ganz ab. Von dem Dritten kömmt ein Beinchen weg, das andere bleibt an dem Schenkel. An diesem bleibt alles Fleisch beisammen und bekommt mit diesem Schenkelknochen die Gestalt einer Birne, wozu man dann auch das ausgelöste Fleisch der übrigen 2 Frösche gesellt, und alles vereint zusammen, mit umgekehrtem Messer breiter geklopft, die Carbonade formt. Die erzeugten Carbonaden marinirt man in zerlassener Butter mit fein gewiegter Zwiebel und Petersilie, salzt sie und läßt sie auf einem Platfond auf beiden Seiten am Feuer nur wenig anlaufen, damit sie ihre gehörige Festigkeit erhalten. Dann werden sie ausgekühlt, und sammt den ausgekühlten Kräutern und Butter mit einigen abgeklopften Eiern vermischt, mit Semmelbröseln panirt, auf einem stark mit Butter bestrichenen Platfond auf beiden Seiten gebraten. Angerichtet gibt man eine gute Schü darunter, oder heiß zerlassene Sardellenbutter mit Citronensaft.

205. Grundeln.

Werden niemals aufgemacht; man wäscht sie sauber, läßt sie gut ablaufen und siedet sie in Essig, etwas Wein

und Wasser mit Salz, ganzem Gewürz, Thymian, Lorbeerlaub und Zwiebel blau, gibt sie warm mit einer legirten Butter-Sauce mit Citronensaft gesäuert. Oder kalt mit gewiegten Petersilie oder Schnittling bestreut, mit Essig und Oel gegeben, auch eingesulzt mit Aspics.

Auch gebacken, entweder nur mit Mehl oder in abgeklopften Eiern und Semmelbröseln panirt, im Schmalz gebacken.

206. Häringe.

Ganz frischer Häring wird mit dem flachen Messer ein wenig geklopft, die Haut abgezogen und über quer in Stückchen geschnitten, wieder auf Teller zusammengesetzt, daß er wieder ganz zu seyn scheint und mit gezupfter Petersilie garnirt.

Auf andere Art. Man legt den Häring eine Stunde lang in Wasser und Milch, damit er etwas an seiner Schärfe verliert, dann trocknet man ihn ab, klopft ihn ein wenig mit dem flachen Messer, dann die Haut abgezogen, in der Mitte durch, der Länge nach geschnitten und ausgegrätet, dann über Quer in Stückchen geschnitten, hierauf wiegt man eine gute Portion Zwiebel und Petersilie recht fein, und macht sie mit Salz, Pfeffer, einigen hartgesottenen Eierdottern mit Essig und Oel gut und dick an, richtet es auf ein Plättchen an und garnirt die geschnittenen Häringe ringsherum in einem Kranze.

Oder. Anstatt der Kräuter nimmt man die Milcher der Häringe, stößt sie mit 3—4 hartgesottenen Eierdottern fein, verdünnt sie mit Essig und Oel, treibt es dann durch ein Haarsieb, mengt etwas fein geschnittenen Schnittling darunter, angerichtet und mit dem Häring garnirt. Diese hergerichteten Häringe können auch gleich nach der Suppe servirt werden.

207. Grillirte Häringe.

Wenn der Häring gewässert und die Haut abgezogen ist, wird er in abgeschlagene Eier getaucht, mit Semmelbröseln panirt und auf dem Roste oder in einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten und zu den Gemüsen servirt.

208. Blau gesottenen Hecht.

Der Hecht wird geschuppt und geputzt, aufgemacht und ausgewaschen. Die Galle löst man behutsam von der Leber, denn das übrige Eingeweide ist nicht zu gebrauchen. Der Fisch wird alsdann in kaltes Wasser ganz oder in Stücken gelegt und dieses öfter mit frischerem gewechselt.

Einstweilen bereitet man einen Sud mit Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, mit halbem Theil Wasser, eben so viel Wein und Essig, Salz, welches man alles zusammen versieden läßt. Wenn dieser Sud nun siedet, wird der Hecht aus dem Wasser darein gebracht, langsam ausgesotten und fertig gekocht, hierauf trocken angerichtet und mit einer beliebigen Sauce, als: legirte Buttersauce mit Kapern= oder braune pikante Kräuter=, Sardellen=, Austern=, Trüffeln=, Champignons=Sauce gegeben. Oder kalte Sauce, wie auch nur Essig und Oel. Alle diese Saucen gibt man nebenbei.

209. Gedünsteter Hecht.

Der Hecht wird wie der Vorige geputzt, geschuppt, entweder im Ganzen gelassen oder in Stücke zerschnitten und in kaltes Wasser gebracht. Ist er durch das kalte Wasser zusammengezogen und fest genug, dünstet man ihn mit 1 Stück Butter, Salz, fein geschnittener Zwiebel, Champignons und Petersilie, darüber zuletzt heiß zerlassene

Sardellen-Butter gegossen und Citronensaft darüber geträufelt.

Ohne Sardellen gibt man auch, wenn der Hecht mit den Kräutern gedünstet ist, Schü mit Citronensaft darunter. Andere Saucen lassen sich auch dabei verwenden.

Auf andere Art. Der Fisch wird geschuppt, ganz oder in Stücke zerschnitten, gesalzen und mit 1 Stück Butter und fein gewiegte Zwiebeln und Petersilie trocken gedünstet. Man gibt auch Kartoffeln dazu; die dazu bestimmten Kartoffeln werden geschält, in kaltes Wasser gelegt und zur Zeit des Anrichtens im Ganzen mit Butter braun gedünstet, auch auf andere Art gut übersotten, blätterweis geschnitten, mit Butter, grüner gewiegter Petersilie gäh anpassirt, gesalzen und den Fisch sammt den Kartoffeln trocken angerichtet, darüber gegossen.

Man gibt auch nebenbei klare heiße Butter in Saucieren oder bestreut ihn mit feinen in Butter gerösteten Semmelbröseln.

210. Carbonaden von Hechten.

Das Fleisch von einem erst aufgemachten geputzten Hechte wird von Haut und Gräten rein abgesondert, daraus fingerlange und 3 fingerbreite Stücke geschnitten, diese werden gesalzt, in feine Kräuter mit zerlassener Butter oder statt dessen mit Eiern und Semmelbröseln panirt, auf einen mit Butter bestrichenem Platfond gelegt und auf Kohlenfeuer gebraten, angerichtet, mit Citronensaft geträuft und Schü darunter. Diese Carbonaden sind zur Belegung der Gemüse zu verwenden, als: Kartoffeln, Pflanzen, Wirsing, Spargeln.

211. Grillirter Hecht.

Ohne die Gräten herauszunehmen, wird der Hecht in mittelgroße Stücke geschnitten, wie die Carbonaden

panirt, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten und dann mit brauner Butter, Schü und Citronensaft angerichtet. Er wird auch in Stücken zur Belegung der Gemüse verwendet.

212. Hecht von 3—4 Pfund in Wein-Sauce.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, in Stücke nach beliebiger Größe geschnitten und in eine Casserole gebracht, gesalzen und zusammengeschnittene Zwiebel und Petersilie nebst dem Saft einer Citrone dazu gegeben. Auf dieses füllt man 1 Maas weißen Wein, 1 Maas Suppe und läßt es gäh einkochen. Wenn der Fisch ausgekocht ist, wird er aus der Casserole herausgenommen, 1 Stück Butter roh mit 1 Kochlöffel voll Mehl abgedrückt und in kleinen Stücken unter den Sud hineingezupft, mit einem Anrichtlöffel auf dem Feuer gäh aufgezogen und gerührt und noch kürzer einsieden lassen, worauf man den Fisch wieder hineinlegt und ohne ihn mehr damit zu sieden, anrichtet.

213. Gebratenen Hecht.

Der Hecht wird geputzt, aufgemacht, gut eingesalzen, mit blätterweis geschnittener Zwiebel, 1 Sträußchen Thymian, Lorbeerblätter, ganzem Gewürze, welches in einem Stück Butter anpassirt seyn muß und mit Citronensaft gesäuert, einmarinirt und bei gelindem Kohlenfeuer langsam auf dem Roste gebraten, wobei er öfters umgewendet und begossen werden muß. So gestaltet wird der Hecht auf die Schüssel angerichtet. Die übrig bleibende Marionade läßt man mit Zusatz eines Stücks Butter recht heiß werden und gießt zuletzt ein wenig davon durchseihet darüber, die übrige servirt man nebenbei.

Auch auf dem Spieß bratet man den Hecht. Er wird dann ebenso zugerichtet und marinirt, nur gehört

statt des Citronensaftes in solchem Falle 1 Schoppen weißer Wein dazu, den man mit der Marionade versieden läßt. Der Fisch wird an den Spieß gebunden, mit Papier und Bindfaden überwunden, fest eingemacht und fleißig begossen. Hernach wird das Papier abgenommen und der Fisch noch mit 1 Schoppen dick süßen Rahm überschüttet. Ist er ausgebraten und hat eine schöne braune Farbe, wird er, ohne ihn mehr zu begießen, abgezogen, angerichtet und die abgetropfte Sauce durchgeseiht darunter gegeben.

Man kann die Hechte schön spicken mit feinem Speck oder auch mit gezupfter Petersilie und länglich geschnittenen ausgegräteten Sardellen, gut eingesalzen in eine Bratpfanne auf einen hölzernen Rost gelegt mit ¼ Pfund zergangener Butter und den Saft von 2 Citronen darüber gegossen und unter fleißigem Begießen mit dessen Butter im Ofen gebraten; man kann auch nebenbei eine Sardellen-Sauce serviren.

214. Gezupfter Hecht.

Der schon geputzte und aufgemachte Hecht wird im Ganzen mit Butter gedämpft, stückweis aus den Gräten gelöst, und so rein abgezupft, das keine Gräte im Fleisch zurückbleibt, mit einer durch Citronensaft und Muskatnuß gehobenen weißen Sauce vermengt, während des Schwingens über dem Feuer heiß gemacht und in einem Reif von Butterteig auf die Schüssel angerichtet.

Oder, es wird der gezupfte Hecht mit fein geschnittenen überdünsteten Champignons und einem Stückchen Butter anpassirt, mit Beschamel vermengt, mit wenigem Pfeffer und Muskatnuß gehoben, im Dunste gewärmt und in einer Butterteig-Pastete angerichtet.

Oder. Solcher gezupfter Hecht wird auch nur mit

feinen Kräutern in Butter überschwungen und ein wenig gesalzen, zu Sauerkraut und andern Gemüsen verwendet.

215. Gebackener Hecht.

Sind sie klein, so kann man sie auch ganz lassen, sonst werden sie in Stücke geschnitten, gesalzen, entweder nur in Mehl eingewälzt oder in abgeschlagene Eier getaucht, mit Semmelbröseln panirt oder mit Mehl eingestaubt, schnell durch ein Wasser gezogen oder getaucht und mit Semmelbröseln panirt und im Schmalz gebacken.

216. Gefüllten Hecht.

Der Hecht wird geschuppt, aufgemacht, rein ausgewaschen, gut eingesalzen. Während dem rührt man 4 Loth Sardellenbutter mit 2—3 ganzen Eiern ab, thut 2 Hände voll Semmelmehl, ein wenig Pfeffer, fein gewiegte Petersilie dazu, mit ein wenig Milch angefeuchtet, die Hechtenleber würfelig geschnitten darunter gemengt, den Hecht damit gefüllt; dann belege man den gefüllten Bauch des Fisches mit Speckblatten, welche man leicht hinbindet und hierauf wird er in einer Bratpfanne wie Vorhergehender gerichtet und im Bratrohr gebraten.

217. Großes gemischtes Hechten-Ragout.

Nachdem das Hechtenfleisch von allen Gräten ausgelöst und die Galle behutsam von der Leber abgesondert ist, werden sowohl Fleisch und Leber in gleiche viereckige zuparirte Stücke geschnitten und in sehr frisches kaltes Wasser gegeben, damit sich diese zerschnittenen Stücke fest zusammenziehen. 25—30 Stücke abblanchirter Spargeln und Champignons werden mit einem Stücke Butter, Petersilie, ein wenig Salz, ein Paar Anrichtlöffeln voll Fastensuppe weich gedünstet, und mit dem nämlichen Safte auch der in viereckige Stücke geschnittene Fisch anpassirt und zusammengemengt. Dazu füllt man einige Anricht-

löffel voll fertige gute weiße Sauce. Zuletzt gehören noch ausgelöste Krebsschweifchen und Scheren und abblanchirte geschnittene Petersilie dazu. Wenn der Spargel fehlt, gibt man an dessen Stelle Carviol oder Trüffel-Blätter, wie auch kleine Fisch-Fasche-Knödeln, davon die Hälfte gebacken; man kann dieses Ragout auch legiren, und richtet es in eine Butter-Pastete an.

218. Hechten-Fasche.

Das von Gräten und Haut gelöste Hechtenfleisch wird roh mit einer gleichen Masse Butter gewiegt, im Mörser gestoßen, gesalzen und ein bischen Muskatnuß dazu geschabt. Man reibt ferner die Rinde von 1—2 Semmeln rund herum ab, schneidet sie in Stückchen, weicht sie in Milch, und macht am Feuer ein dickes Panadel. Noch heiß legirt man dieses mit 1 Paar ganzen Eiern und läßt es auskühlen, nehme aber nicht mehr davon, als von dem obengesagten Hechtenfleisch, damit genau gleiche Theile von Fleisch, Butter und Panadel darin enthalten sind. Sind alle diese Theile gut untereinander gemengt, fein gewiegt und gestoßen, vollendet man diese Fasche noch mit 2 ganzen rohen Eiern und passirt sie durch ein grobes Haarsieb. Diese Fasche ist zu verschiedenen Fastenspeisen und sonst zu Mannigfaltigem zu verwenden.

Man formt Carbonaden, runde Küchlen, Würstchen daraus, läßt sie auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond fertig braten und richtet sie mit einer beliebigen Sauce an, oder belegt ein Gemüse damit.

Man kann sie auch in abgeschlagene Eier tauchen, mit Semmelbröseln paniren, eben so braten, die Gemüse damit garniren, oder trocken angerichtet, mit Citronensaft geträuft, mit Schü geben. So verfertiget man auch Knödel aus der Fasche zu einem Ragout oder zu einer Suppe.

219. Hecht in eigener Sulz.

Der Hecht wird geschuppt, aufgemacht, ausgewaschen und eingesalzen, vorher in Stücke geschnitten. Dann schneidet man einige Zwiebel in feine Scheiben, eine Handvoll geputzte fein länglicht geschnittene Petersiliewurzeln, ½ Sellerie und 1 gelbe Rübe in schöne runde Blättchen geschnitten, eben so das Mark einer abgeschälten Citrone, ein wenig Citronenschale fein länglicht geschnitten, 1 Paar Lorbeerblätter, ein wenig ganzes Gewürz, ein wenig Salz und 1 Sträußchen Thymian wird in 1 Theile Wein, 1 Theil Wasser und 1 Theil Essig eine starke halbe Stunde aneinander gekocht; dann kömmt der Fisch darein und man läßt ihn langsam darin fertig kochen. So wird er angerichtet, mit den Wurzeln ringsherum garnirt, den Sud läßt man gäh noch mehr einsieden, gießt ihn darüber und läßt es auf dem Eis sulzen.

Auf andere Art. Gedünstet, kalt in Blätter gezupft, die Gräten abgesondert, marinirt man diesen Fisch in Bertram-Essig und Provencer-Oel, womit Pfeffer, Salz, 6 hartgesottene Eierdottern abgerührt worden sind und richtet die Fisch-Blätter zierlich in Ordnung gereiht auf die Schüssel an, die Marionade darüber und garnirt sie reichlich mit rohen Austern und mit geputzten gespaltenen Sardellen, wie auch mit Portulak und mit ausgelösten Krebsschweifen und Scheren, an Fleischtagen mit Aspic.

Auf andere Art. Man mischt zu diesen gezupften Hechten-Blättern einige Anrichtlöffel voll weiße Sauce mit 6—8 Eierdottern auf dem Feuer mit beigedrücktem Citronensaft dick legirt. Zierlich angerichtet, setzt man es auf das Eis und garnirt sie mit Austern, Sardellen und Portulak oder mit Aspic.

220. Geräucherter Hecht.

Diese Fische werden in warmer Milch und heißem Wasser geweicht und darin am Feuer recht kochend heiß erhalten; ohne zu sieden, richtet man ihn trocken an mit Beigesellung von Kapern- oder Rahm-Sauce oder mit Butter und Petersilie abgeschmälzt. Auch die Gemüse, als: Sauerkraut, Erbsen, Pflanzen ꝛc. ꝛc. belegt.

221. Kabliau.

Ist ein Seefisch und wird vorher mehrere Stunden in frisches Wasser gelegt und nur ganz einfach in Salzwasser mit Zwiebel und ganzem Gewürze langsam an einer Seite des Feuers gesotten; gibt man sie mit legirter Butter- oder Sardellen-, Austern- oder Kapern-Sauce, auch mit Kartoffeln und klarer, brauner Butter, mit gewiegter Petersilie, auch mit kalten Saucen oder Kräuter-Salat.

222. Blau abgesottener Karpfe sammt den Schuppen.

Der Karpfe wird, ohne ihn abzuschuppen, aufgemacht und in beliebige große Stücke geschnitten, die schuppige Seite mit starkem, salzvermischtem siedendem Essig übergossen und ohne ihn mehr viel zu berühren in dem vorbereiteten Sude, wenn er eben am stärksten kocht, rasch hineingegeben. Der Sud wird aus der Hälfte Wasser und Hälfte Essig mit Salz, ganzem Pfeffer, ganzen Nelken, 1 Sträußchen Thymian, 2 Lorbeerblättern und Zwiebeln bereitet.

Ist der Fisch auf diese Weise langsam fertig gekocht und zierlich angerichtet, wird er unten mit wenigem Sude, oben mit geschabtem Kren und gezupfter Petersilie zur Tafel gebracht. Der geriebene Kren wird nebenbei servirt. Auch nur Essig und Oel dazu gegeben.

223. Ordinär blau abgesottener Karpfe.

Dieser wird geschuppt, ausgenommen, rein gewaschen und eben so ganz gleich behandelt, zubereitet und gesotten wie der Vorhergehende, nur ist noch zu bemerken, bei allen den Fischen, welche blau abgesotten werden, daß sie sobald sie fertig, im Sude zurückgesetzt werden, man sie mit etwas frischem Wasser abschreckt und mit Papier gut zudeckt, so bleiben sie schön blau.

224. Karpfen in Sauce.

Ein solcher wird geschuppt, gehörig aufgeschnitten, ausgewaschen, in Stücke geschnitten, gesalzen, mit zerschnittenen Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, 1 Sträußchen Thymian, Lorbeerblatt, Citronenschale und mit 1 Stück Butter in eine Casserole gerichtet und noch 1 Paar Anrichtlöffel voll Essig, eben so viel Fastensuppe dazu mengend, kurz und bräunlich eingedünstet. Darauf kommt 1 Schoppen Wein und ½ Maas braune Fastensuppe, womit man den Fisch vollkommen auskochen läßt. Nun wird derselbe in eine andere Casserole gegeben, und den eingerichteten Sud rührt man mit 2 Kochlöffeln voll in Butter, bräunlich anlaufen gelassenem Mehle fein ab, läßt alles zusammen eine Weile kochen, und läßt es, wenn es von allem Fett gereinigt worden und kurz eingegangen ist, durch ein Haarsieb auf den in der andern Casserole befindlichen Fisch laufen. Um Mannigfaltigkeit in diese Zurichtung zu bringen, gibt man manches Mal Citronenschale oder Kapern oder eine Sardellen-Sauce darunter.

225. Karpfen mit rothem Wein und Blut.

Wenn man den Fisch aufmacht, wobei man wie gewöhnlich das Eingeweide herausgenommen, fängt man das Blut mit einigen Tropfen Essig vermengt, behutsam auf und schneidet den Körper in Stücke. Man salzt ihn

und richtet ihn mit Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, 1 Sträußchen Thymian, 1 Lorbeerblatt in eine Casserole gut ein, gießt 1 Maas rothen Wein, 1 Schoppen Wasser und 1 Schoppen Fastenschü darauf, und läßt alles zusammen mit dem Fische gäh und stark einkochen. Ist er fertig, wird er in eine andere Casserole gebracht. Den zurückbleibenden Fischsud aber rührt man mit 1 großen Kochlöffel voll, das in 1 Stück Butter gelblich angelaufen ist, fein ab, gibt noch 1 Stück Zucker hinzu, läßt alles zu einer dicken Sauce kurz auf dem Feuer eingehen und seiht es durch ein Haartuch oder Sieb auf den Fisch und legirt die Sauce noch vorher mit dem Blute. Diesen Fisch sammt der Sauce gibt man öfters auch kalt.

226. Karpfen in brauner Sauce auf bürgerliche Art.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen und in Stückchen geschnitten. Mittlerweile röstet man 2 Kochlöffel voll Mehl in Schmalz braun, ebenso geschnittene Zwiebel, ein wenig Citronenschale, 1 Lorbeerlaub, ein wenig Pfeffer und Nelken; hierauf mit Fastensuppe aufgefüllt, gut verkochen lassen, dann fügt man noch 1 Glas rothen Wein und 1 Paar Anrichtlöffel voll starken Essig daran, vom Fette gereinigt, durch ein Haarsieb passirt, in eine Casserole, wozu man den verschnittenen Fisch hinein gibt und ihn fertig kocht; angerichtet kann man es mit glasirten Zwiebeln garniren.

227. Gebackener Karpfe.

Der Fisch wird geschuppt, aufgemacht, in Stücke geschnitten, eingesalzt und im Salze eine geringe Weile liegen gelassen. Darauf wälzt man die Stücke im Mehl herum, taucht sie schnell in frisches Wasser und panirt sie

unverzögert in feinen Semmelbröseln. So legt man sie in recht heiß gewordenes Schmalz, ohne sie viel herum zu schütteln und backt sie rasch aus. Auch nur in Mehl eingewälzt, werden sie oft ausgebacken.

228. Marinirter Karpfe.

Wenn er wie Vorhergehender gebacken ist, läßt man ihn auskühlen und verfertigt eine Marionade. Man schneidet eine große Zwiebel blätterweis, läßt sie in 1/2 Maas Essig, mit einigen Nelken, ein bischen Salz, ganzem Pfeffer, 1 Sträußchen Thymian, 1 Lorbeerblatt gut aufsieden und wieder auskühlen.

Diese Marionade gießt man dann mit gutem Oele über den gebackenen Fisch, worin er 3 Tage liegen bleiben und öfter umgewendet werden muß. Auch kann man fein geschnittene Citronenschale und grüne Petersilie darauf streuen.

229. Gebratener Karpfe.

Der Fisch wird geschuppt, aufgemacht, rein gewaschen gesalzen und ein wenig gepfeffert. Man kann ihn ganz lassen oder theilt ihn der Länge nach, legt ihn auf einen hölzernen Rost in eine Bratpfanne, thut in Scheiben geschnittene Zwiebel, etwas fein geschnittene Citronenschale und Lorbeerblatt dazu und begießt das Ganze mit 1/4 Pfund zerlassener Butter, worein man den Saft von einer Citrone drückt und bratet die Fische im Bratrohr oder Ofen.

Man kann auch unter die Butter einige geputzte, ausgegrätete, fein würfelig geschnittene Sardellen mengen.

230. Karpfen-Fasche.

Das Fleisch vom Karpfen wird vom Gerippe gelöst und von allen Gräten gereinigt, dann gesalzen und mit einer gleichen Quantität kalter frischer Butter nebst einem

anpassirten Kochlöffel voll Kräuter zusammen fein gewiegt. Einstweilen dünstet man eine große Zwiebel in Milch weich und kurz und wiegt es ebenfalls mit 1 Büschel Petersilie fein zusammen, reibt die Rinde von 1 Semmel rund herum ab, in Milch geweicht, wieder ausgedrückt, stoßt sie dann sammt dem obigen vorbereiteten Fische und Zwiebel in einem Mörser, dazu man noch 6 ganze Eier, 1 Messerspitze voll Majoran, eben so viel gestoßenes Gewürz von Nelken, Muskatnuß, Pfeffer, Ingwer und ein bischen Citronenschale mengt. Aus diesem Fasche kann man Carbonaden, runde Küchlen oder Würstchen verfertigen, mit Eiern und Semmelbröseln paniren und braten, wie beim Hechtenfasche zu ersehen ist.

Oder. Man legt nämlich in eine Fischform, welche sehr reich mit Butter ausgestrichen seyn muß, den kurz abgeschnittenen Kopf und das Endestück vom Schweife und in die Mitte die ganze Masse von der Fasche, so daß alles zusammen, die Form ausfüllend, einen vollkommenen Fisch bildet. Der so geformte Fisch wird dann sammt dem Model in ein anderes langes Geschirre mit wenigem Wasser am Boden, gesalzen, zugedeckt und im Dunste fertig gekocht, umgestürzt und eine pikante braune oder Trüffel-, Austern-, Kapern-, Sardellen-Sauce darüber gegeben.

Auf andere Art. Der Karpfe wird geschuppt, ausgenommen, rein ausgewaschen und mit dem nämlichen obigen Fasche den Bauch ausgefüllt, die Oeffnung des Bauchs mit Speckblättern belegt, mit Bindfaden leicht überbunden, mit einem hölzernen Rost in eine Bratpfanne gethan, gut gesalzen, mit Citronensaft geträufelt, mit ¼ Pfund zergangener Butter begossen und im Bratrohr gebraten, mit einer beliebigen Sauce gegeben.

Oder man löst den Saft mit 1 Anrichtlöffel voll Fastenschü auf und gießt sie durch ein Haarsieb über den Fisch.

231. Kalter gesulzter Karpfe.

Nach der Größe des Fisches kommen auch die Zuthaten, z. B. zu 5 Pfund; geschuppt, aufgemacht und rein gewaschen. Während diesem verfertigt man einen guten Sud aus 1 Maas weißem Wein, 1 Schoppen Essig, 1 Maas weißer Fastensuppe, aus ganzem Gewürze, Wurzelwerk, 1 zerschnittenen Zwiebel, 1 Sträußchen Thymian, 1 Lorbeerblatt und Salz, bringt die zerschnittenen Stücke des Karpfen hinein und läßt sie darin alle langsam auskochen, worauf man sie zierlich auf eine Schüssel anrichtet und so auf das Eis stellt.

Der Sud muß nun aber mit 1 Loth Hausenblase noch mehr und kürzer eingesotten und mit Eierweiß an einem gelinden Kohlenfeuer geklärt werden. So vorbereitet läßt man ihn durch ein aufgespanntes Seihtuch laufen, und diesen dann ganz klaren Saft, ebenfalls in einem Gefäße auf das Eis gesetzt, sulzen. Diese Sulze wird auch über den Fisch zierlich angerichtet und damit auf die Tafel gebracht. Anstatt Hausenblase kann man auch ½ Pfund geraspeltes Hirschhorn in 1 Maas Wasser 3 Stunden lang langsam sieden lassen, dann wird das Klare davon an den Sud gethan.

Man pflegt solche Fische auch mit kalten rohen Austern oder geputzten von einander gespalteten Sardellen und mit frischen Kräutern, als: Bertram, Pimpernell und Portulak zu garniren. Man formt auch um sie rund herum von geputzten, stückweis geschnittenen frischen Häringen, ausgelösten Oliven oder von frischen mit Essig, Oel, Salz angemachten Gurkensalat oder ähnlich bereitetem Kartoffel-Salat einen Kranz.

232. Krebse zu sieden.

Auf eine Schüssel gehören beiläufig 16—24 Stücke, wovon die größten und schwärzesten wegen Güte und

Wohlgeschmack den Vorzug vor den Kleinern haben. Sie werden zuerst gewaschen, mit einer halben Zwiebel und Petersilie, einer Hand voll Kümmel, Salz und Pfeffer, 1 Schoppen Weinessig und Wasser, jedoch nicht zu viel, fest zugedeckt und auf dem Feuer gekocht; sind sie fertig, werden sie herausgenommen, die Füße weggeschnitten und auf einer mit einer reinen Serviette belegten Schüssel, die Köpfe alle in die Höhe gestellt, zierlich angerichtet und mit Petersilie garnirt.

233. Krebse mit süßem Rahm.

Eine mittlere Gattung Krebse, wovon gewöhnlich 30 bis 36 Stücke auf 1 Schüssel gehören, werden rein gewaschen, trocken und lebendig in eine Casserole gethan und gesalzt. Unterdessen schneidet man eine halbe Zwiebel, ein Büschel grüne Petersilie, 4—5 Stück Champignons fein zusammen, und gibt dieses mit $^1/_2$ Maas Rahm und einem Stück Butter in die Casserole auf die vorfindigen Krebse, die man gut zudeckt, auf gähem Feuer siedet, den Saft aber bis auf einige Anrichtlöffel voll kurz eingehen läßt und mit den Krebsen heiß auf die Schüssel anrichtet; manchmal verwechselt man die Butter auch mit Sardellen-Butter.

234. Zurichtung der Krebse zu jeder Verwendung.

Dazu sind die Krebse von mittlerer Gattung gut genug. Man nimmt davon, so viel man nöthig hat und übersiedet sie gäh bloß mit einem halben Zwiebel, Petersilie, Kümmel und Salz, in so viel Wasser, als hinreicht, die Krebse zu bedecken. Dann werden sie abgeseiht, Schweife und Scheren ausgelöst, die Schalen zusammen gestoßen und zur Krebsbutter verwendet, die schon im Anfange dieses Buches zu verfertigen gelehrt wurde.

Man pflegt ferner die mittlere Schale, wenn das ganze Eingeweide herausgeputzt ist, rein zu waschen und mit fertiger Kalbs-, Fische- oder Leberfasche, oder mit festlegirtem Füll-Ragout von Fischen oder vom Fleische voll zu füllen. Diese gefüllten Schalen überdünstet man in einer fetten Suppe, und verwendet sie solcher Gestalt, nach Willkühr, zu Fasten- oder Fleisch-Ragouts oder anderen Garnirungen. Man darf nicht außer Acht lassen, daß solche faschirte Krebsschalen nie sauer gemacht, sondern ihnen immer ungesäuerte, gemeiniglich weiße Saucen beigesellt werden. Es bleiben solche Krebse auch oft im Ganzen. Nur wird die mittlere Schale und die inneren Haartheile abgelöst, die Füße weggeschnitten, die Scheren und Schweife aber bloß von dem oberen Theile ihrer Schalen entledigt. In dieser Gestalt sind sie zu verschiedenen Garnirungen zu gebrauchen.

235. Salat von Krebsen.

Die Zahl der Krebse wird nach der Menge Salat bestimmt, die man verfertigen will. Es können 100 Stücke und noch mehr seyn; sie werden abgesotten und davon Scheren und Schweife im Ganzen ausgelöst, die allein zu diesem Salate bestimmt sind. Diese rangirt man dann kalt in eine Schüssel, besprengt sie mit Salz und wenigem Pfeffer, übergießt sie mit Provencer-Oel und Bertram-Essig und garnirt sie rund herum mit Aspic.

Auf andere Art. Man schneidet 6—8 hartgesottene Eierdottern mit 8 geputzten gespalteten Sardellen und einigen Kapern fein, passirt das Ganze zusammen durch ein Haarsieb, rührt sie mit Provencer-Oel und etwas gutem Essig dick ab, würzt sie mit einigen fein gewiegten Chalotten und wenigem Pfeffer, richtet diese Sauce auf die Schale an, und rangirt die ausgelösten Krebsschweifen

und Scheren darauf, sie noch mit ein bischen Salz und Essig besprengend und mit Portulak schmückend.

236. Meerkrebse, auch Meerspinnen.

Diese Wassergeschöpfe kommen gewöhnlich schon abgesotten, und dann roth aus dem Auslande zu uns. Erhalten wir sie auch unabgesotten und noch schwarz, werden sie nur in Salzwasser mit Zwiebeln und Gewürz gut abgesotten und ausgekühlt, unzerschnitten auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel zur Tafel gegeben, bei der man sie hernach sammt der Schale von oben bis zum Schweif ganz auseinander schneidet. Die beiden Scheren öffnet man oben und würzt sie entweder in der Schale, oder reicht die Sauce abgesondert in einer Sauciere nebenbei. Die Sauce wird auf folgende Art verfertigt: Man treibt 6 hartgesottene Eierdotter mit 6 geputzten gespaltenen Sardellen, welches miteinander gestoßen und durch ein Haarsieb passirt, gibt wenige fein gewiegte Kapern, Citronenschale, einige Chalotten nebst wenigem Salz und Pfeffer dazu und rührt alles mit ein Paar Anrichtlöffel voll gutem Provencer-Oel und halb so viel Essig fein ab. Auch gibt man kalte Senf- oder kalte Schnittling-Sauce.

237. Laberdan zu kochen.

Er ist hier zu Lande selten, öfters auch nicht zu bekommen, man muß sich ihn aus Holland verschreiben; dessen Scheiter sind auch viel länger und haben weit mehr Fleisch; man legt sie vor dem Gebrauch 24 Stunden in Röhrbrunnen-Wasser. Das Absieden, Zurichten und die Zugaben sind ganz die nämlichen, wie bei dem Stockfische.

Auch muß den Tag über 3—4 Mal mit frischem Wasser gewechselt werden. Man kann ihn wie auch den Stockfisch füllen oder faschiren auf folgende Art: Man

schneidet von dem ausgewässerten Fisch ein schönes Mittelstück ungefähr in der Größe eines halben Bogen Papiers in länglichem Quadrat sammt der Haut heraus, welche man mit einem Messer reinlich abschabt. Nebenbei dünstet man ½ Pfund Reis mit Butter, eine mit Nelken besteckte Zwiebel mit ganz wenig weißer Suppe und Salz ganz kurz körnig und trocken, wenn er ausgekühlt ist, das Fleisch des Fisches inwendig Fingerdick damit und rollt es fest mit der Haut auswendig zusammen. Dann verbindet man diese Rolle fest mit Bindfaden, daß kein Reis herausfalle, und siedet sie in der Gestalt in Salzwasser mit Zwiebel und Wurzelwerk langsam nur an einer Seite des Feuers ab. Ist dieses geschehen, nimmt man den Bindfaden weg und richtet das ganze Rolat auf die Schüssel an, wo es noch mit Petersilie garnirt wird. Nebenbei servirt man eine weiße Butter-Sauce mit Petersilie.

Mit den nämlichen Vorkehrungen wird auch ein fettgedünstetes Sauerkaut ganz trocken und kurz eingegangen, erst ausgekühlt, in solche Rolaten eingefüllt, mit Bindfaden zusammengebunden, zwar auch auf gleiche Weise abgesotten, allein statt der Butter-Sauce gibt man Schü darunter.

Man gibt ihn auch nur gesotten, mit brauner Butter- oder Petersilie-, mit gelb gerösteter Zwiebeln- oder mit Kapern-Sauce.

238. Nasen oder Weißfische.

Werden wie die Karpfen in allen Zubereitungen ganz gleich behandelt.

239. Plateiseln.

Diese werden vorher 12 Stunden lang in eine helle Lauge gelegt, dann abgegossen, in frisches Wasser gelegt, sie müssen 4 Tage wässern und jeden Tag mit frischem

Wasser gewechselt, dann wird er eine halbe Viertelstunde lang in einem schwach gesalzten Wasser gekocht, trocken angerichtet, die Gräten ausgelöst und heiße braune Butter mit gewiegter Petersilie darüber gegossen oder mit legirter Butter-Sauce und Kapern.

240. Picklinge.

Dieser geräucherte Fisch wird nur zu Eierspeisen verwendet; man legt ihn vorher in Milch und Wasser ½ Stunde lang, klopft ihn ein wenig mit dem flachen Messer, schneidet den Kopf weg, zieht die Haut ab, dann den Haupt- und Seitengrat ausgelöst, in beliebige Stücke geschnitten, und in einer Omelettenpfanne mit Butter gebraten; dürfen aber nur wenig gelb werden, sonst werden sie hart, und die Eierspeisen damit garnirt.

241. Rothfisch blaugesotten.

Er ist in der Behandlungsweise ganz dem Hechte gleich, blauabgesotten gegeben, warm mit legirter Butter-, Kapern-, Sardellen-, Austern-, Trüffeln- oder pikanter brauner Sauce gegeben. Kalt angerichtet, mit geschabten oder geriebenen Kren und Petersilie garnirt, mit Oel und Essig servirt oder mit einer kalten Schnittling- oder Senf-Sauce. Ebenso abgesotten kann man ihn kalt mit fertiger Aspic, mit rohen geputzten Sardellen, Austern, rohen blätterweis geschnittenen Trüffeln, ausgelösten Krebsschweifen und Scheren zierlich garniren und nebenbei Provencer-Oel mit Bertram-Essig und einigen hartgesottenen Eierdottern fein abgerührt, mit Pfeffer und Salz gewürzt in Sauciere dazu serviren.

So auch ein Stück Fisch einige Stunden in eine Marionade gelegt, dann auf einem Rost oder im Bratrohre mit Butter und Citronensaft gebraten, und mit Schü gegeben.

242. Salmen blaugesotten.

Wird eben so behandelt und zubereitet wie der Rothfisch; er wird geschuppt, geputzt, aufgemacht und rein gewaschen, in einem guten Sude gekocht, nur muß bemerkt werden, man mache nur so viel Sud, daß er kaum damit bedeckt ist und gebe warme oder kalte Saucen dazu.

Auch bratet man sie im Bratrohr oder auf dem Roste, auch in kleine Stückchen geschnitten in abgeschlagene Eier und Semmelbröseln panirt, auf einem stark mit Butter bestrichenem Platfond gebraten, mit Schü oder im Schmalz gebacken und trocken zu Gemüsen gegeben; man kann sie auch gebacken einmariniren.

243. Geräucherter Salmen.

Man legt oder weicht sie vorher in lauwarmem Wasser und kann ihnen die Haut abziehen; dann werden sie in sehr heißem Wasser zum Feuer gesetzt, ohne jedoch zu sieden, sondern man läßt sie recht ausziehen, richtet sie trocken an und gibt eine Kapern-, Rahm- oder klare Butter-Sauce mit Citronensaft dazu, oder belegt die Gemüse damit.

244. Geräucherter Lachs.

Dieser Fisch wird roh in feine Scheiben oder in länglichter Form sehr dünn geschnitten und zur Auslegung und Garnirung verschiedener Fasche oder zu andern Gattungen Fleisch- und Fastenspeisen, vorzüglich aber wegen seiner schönen hochrothen Farbe zu Schattirungen sehr nützlich angewendet. Oft wird er auch nur ganz roh fein geschnitten, auf feine gebähte Semmelscheiben oder gleichfalls roh und fein geschnitten auf mit Butter bestrichene Brodscheiben gelegt. In allen diesen Gestalten wird er auf Assiette-Tellern nach der Suppe gegeben.

245. Kaviar.

Ist ein gebeizter Fischrogen, den man aus Seestädten schon zubereitet erhält und wird auf gebähte oder gebackene Semmelscheiben 2 Messerrückendick hoch aufgestrichen und gleich nach der Suppe gegeben.

246. Schill- oder Scheel-Fische.

Sind in der Behandlung und Zubereitung den Hechten ganz gleich.

247. Schildkröte.

Vor allem müssen diesem Thiere Kopf und Füße, so weit sie aus beiden Schalen herausreichen, abgeschnitten werden. Wenn es ausgeblutet hat und ihm die vorfindigen äußeren schwarzscheckigen Schuppen abgelöst sind, kocht man es in Salzwasser, bis das Fleisch weich ist. Dann werden die beiden Schalen auseinander gebrochen und das Fleisch herausgenommen, die schwarze Haut von den Füßen und übrigen Theilen abgezogen, und die Leber, behutsam von der Galle und Gedärme ablösend, sammt dem Safte und den gelben Eiern, die man manchesmal bei der Schildkröte antrifft, aufbewahrt. Die Schildkröte selbst wird in mehrere Theile zerschnitten. Es ist auch Regel das Fleisch der Schildkröte sammt der Schale im Ganzen, wenn sie von der äußeren schwarzen Haut gereinigt ist, in vorhandener Fastensuppe zu kochen, wodurch diese besondere Kraft und Geschmack erhält.

248. Ragout von Schildkröten (2—3 Stücke zu einem Gerichte).

Nachdem die Schildkröten, wie gesagt, behandelt, vorbereitet und in einer Fastensuppe weich gekocht worden sind, passirt man 6—8 in mehrere Theile zerschnittene und geschälte Champignons mit Citronensaft in Butter weiß an, worauf man 1 mittlern Schöpflöffel voll guter

weißer Fastensauce und eben so viel Fastensuppe gießt, es salzt, kurz und weich einkochen läßt. In diese Sauce bringt man die zerschnittenen Schildkröten nebst den Lebern, Saft und vorgefundenen Eiern, gesellt ihnen im Salzwasser weichgesottene Schneidespargeln, kleine von Fisch-Fasche verfertigte und in Suppe abgesottene Knödeln, ungefähr 15—20 Stücke abgesottener und ausgelöster Krebsschweife, in Salzwasser abgesottene Carviol-Sträußchen oder in treffender Jahreszeit anpassirte, in Blätter geschnittene Trüffeln dazu. Zur Abwechslung kann man es auch mit 3 Eierdottern und Citronensaft legiren.

Dieses Ragout kann man auch mit einem trocken gedünsteten Reisrank umgeben, oder mit dem Reis einen Laib gestalten, ihn mit zerlassener Butter und Eiern bestreichen und im Ofen ausbacken.

249. Schleyen.

Sie werden ausgenommen, mit Salz abgerieben oder mit siedendem Wasser begossen, werden, um das schleimige zu entfernen, in 1 Theil Wasser und 2 Theilen Essig mit Salz und Gewürz gekocht, und man gibt sie, wenn sie fertig ist, mit Oel und Essig oder mit einer Kapern-, Sardellen- oder Butter-Sauce.

250. Sardellen.

Wir erhalten dieselben vom Ausland und sie sind, wenn sie gewaschen, gereinigt und ausgegrätet, zu vielen Gerichten anwendbar, als: zu Butter-, Saucen-Fasche- und Salaten, zu Verzierungen. Auch als eigene Speise gleich nach der Suppe zu geben, z. B. man wiegt eine Portion Chalotten und Petersilie fein, macht sie mit Oel, Essig, Salz und ein wenig Pfeffer an, sie muß aber dick wie ein Gemüse seyn; hierauf legt man gitterartig geputzte,

gespaltene, ausgegrätete Sardellen und garnirt das Ganze mit kleinen gebackenen Semmelscheiben oder mit Aspic.

251. Schnecken

sind nur in den Wintermonaten und bis Ende April, so lange sie in ihren Häuschen verschlossen bleiben, zu genießen.

252. Heiß abgesottene Schnecken.

Eine willkührliche Zahl in ihre Häuschen verschlossene Schnecken werden, nachdem man sie vorher rein abgewaschen hat, in siedendes, gesalztes Wasser geworfen, und eben so lang gesotten, als man braucht, um ein Ei hart zu sieden. Dann nimmt man sie aus dem Wasser, trocknet die Häuschen ab und richtet sie in einer zierlich gefalteten Serviette zur Tafel an. Man pflegt dazu geriebenen, mit Oel und Essig angemachten Kren oder kalte Senf-Sauce zu geben.

253. Gefüllte Schnecken.

25 in ihren Häuschen verschlossene Schnecken werden rein gewaschen und so lang, wie ein weich zu siedendes Ei, in Salzwasser übersotten, dann aus ihren Häuschen mit einer Gabel herausgenommen, die schwarze Haut davon abgezogen, das Harte vornen am Kopf weggeschnitten, wie auch den Schweif, den man zur Seite legt, die Schnecken aber mit Salz gerieben und in warmen Wasser abgewaschen, bis der Schleim davon ist; dann werden ¼ Pfund geputzte ausgegrätete Sardellen, 2 Zwiebeln und Petersilie, ein wenig Citronenschale nebst den Schneckenschweifen alles zusammen fein gewiegt und in ¼ Pfund Butter gedünstet, gesalzt, ein wenig Pfeffer und eine Handvoll Semmelbröseln damit anziehen lassen, dann füllt man in jedes Häuschen etwas von dem Gekochten, hernach eine Schnecke, auf diese wieder von dem

Gekochten, stellt sie auf ein Platfond, den Fasche in die Höhe dicht neben einander und im Backofen gebacken, aber nur so lange, bis sie recht siedheiß sind.

Auf andere Art. 25 Schnecken in ihren Häuschen werden rein gewaschen und im Salzwasser übersotten, dann aus ihren Gehäusen herausgenommen und die Haut, ohne das Fleisch zu verletzen, abgezogen. Den vordern harten und den kleinen Spitz des am Ende zusammengedrehten Schweifchens schneidet man ab, und das übrige zu einem Haschee fein zusammen. Dieses Haschee vermengt man mit 1 Kochlöffel voll flüchtig anpassirten Kräutern, auch mit ¼ Pfund Sardellen-Butter, 1 Anrichtlöffel voll mit 2 Eierdottern vermischten dicken süßen Rahm und mit eben so viel Semmelbröseln, aber alles dieses nur kalt, und füllt die leeren gereinigten Häuschen damit fest und voll an.

So gestaltet werden sie auf einem Platfond, den Fasche in die Höhe, dicht neben einander gereihet und im Backofen gebacken; ehe sie angerichtet werden, drückt man auf jedes einige Tropfen Citronensaft.

254. Schnecken-Ragout.

Wenn sie wie die Vorhergehenden hergerichtet sind, bringt man sie mit ¼ Pfund starker Sardellen-Butter und mit 1 Kochlöffel voll flüchtig anpassirten Kräutern in einen Tiegel, fügt noch 2 Anrichtlöffel voll guten Rahm hinzu und läßt sie damit gäh und kurz einsieden. Das Ganze, wenn es angerichtet ist, wird noch mit Semmelbröseln bestreut und ihm durch eine darüber gehaltene glühende Schaufel eine schöne Farbe gemacht.

Auf andere Art. Wenn die Schnecken hergerichtet sind, gibt man sie in einen Tiegel mit ¼ Pfund Sardellen-Butter, fein gewiegten Chalotten, Petersilie, ein

wenig Citronenschale sammt dem Saft einer Citrone, Salz, Pfeffer, ein wenig gestoßenes Nelkengewürz und eine Handvoll Semmelbröseln, nebst 1 mittelgroßen Schöpflöffel voll Suppe; dieß alles läßt man eine Viertelstunde lang einkochen, daß es dicklicht wird, dann angerichtet.

255. Stockfisch.

Der Stockfisch wird schon getrocknet in sogenannten Scheitern aus dem Auslande bezogen und muß dann erst zu weiterer Zurichtung gebeizt werden. Es gibt daher bei uns Leute, die sich mit dem Beizen beschäftigen und einen Handelszweig daraus machen.

Man kann ihn deßwegen auch schon gebeizt in Stücken hier zu Land kaufen.

256. Stockfisch ordinär abgesotten.

Von einer Scheibe, die schon gebeizt und gut ausgewässert ist, löst man vor Allem noch roh die Haut vollkommen ab. Er wird ferner noch einmal gut ausgewaschen und mit einigen Händen voll Salz ganz überzogen. Mit diesem Salze bleibt er in einem Geschirre einige Stunden lang liegen. Nach Verlauf dieser Zeit seiht man das durch das Salz ausgezogene Wasser ab, wäscht ihn wiederholt gut aus und bringt ihn in einen Topf voll siedendem Wassers, mit welchem man ihn aber, sobald er darinnen liegt, gleich vom Feuer abstellt, und zugedeckt eine kurze Zeit ausziehen läßt.

Nun hebt man die gekochten Stücke aus dem Wasser heraus, legt sie, damit es abläuft, auf ein Sieb und richtet mit in Butter gerösteten Semmelbröseln an.

Man kann ihn auch ohne Semmelbröseln, bloß mit fein gewiegter Petersilie, klarer heißer Butter im Geleite gesottener, geschnittener und ebenfalls in Butter und Petersilie anpassirten Kartoffeln anrichten; oder mit

nudelförmig oder in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in Schmalz gelb geröstet, abbrennen und mit Sauerkraut geben; oder mit heißer Sardellenbutter und mit anpassirten Kräutern übergießen und den Saft von 1 Paar Citronen darauf und eine Schü darunter.

Man pflegt auch den Stockfisch trocken anzurichten und mit Kapern-, Sardellen-, Rahm- oder Austern-Sauce darüber zu geben. Man füllt ihn auch mit Reis oder Sauerkraut (siehe Laberdan Seite 145).

257. Gebackener Stockfisch.

Der wie vorn angegebene abgesottene Stockfisch wird gut ausgekühlt, mit anpassirten Kräutern in abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln umgewälzt und auf einem stark bestrichenen Platfond gebraten und trocken angerichtet.

Die Zurichtung von Taucherln, Blasenten, Duckenten, Rohrhühner, wird unter der Lehre vom Geflügel-Wildpret gelehrt werden.

VI. Von den Saucen.

Die weiße sogenannte deutsche und die braune Sauce sind die wesentlichsten Urstoffe aller Sauce-Gattungen, nur wenige ausgenommen, die alle ihre verschiedenen Benennungen nur von den verschiedenen Zuthaten annehmen, als: Kräuter, Trüffeln, Austern, Krebse, Morcheln ꝛc. ꝛc. Darum auch jeder Köchin nicht genug empfohlen werden kann, sich von diesen obengenannten beiden gleichsam Stamm-Saucen einen Vorrath zu verfertigen.

258. Weiße Sauce.

½ Pfund Kalbfleisch, ¼ Pfund Schneideschinken werden würfelig geschnitten und mit einigen Champignons, ½ Zwiebel, Petersiliewurzeln und ½ Pfund Butter oder

auch gute Abschöpffette anpassirt, daran man nach der Menge der zu verfertigenden Sauce, auch eine verhältnißmäßige Zahl von Kochlöffeln voll Mehl thut. Dieses läßt man auf dem Feuer unter beständigem Umrühren anschwitzen, füllt es mit weißer guter Suppe nach Verhältniß der Menge des gegebenen Mehles auf und rührt es wieder so lang, bis es in Sud kommt. Indem es auf gelindem Feuer fortsiedet, muß es beständig abgeschäumt werden. Nun wird es noch durch ein grobes Sieb durchgeschlagen und in einem irdenen Gefäß zum weiteren Gebrauch aufbewahrt.

259. Braune allgemeine Sauce.

Man belegt den Boden einer Casserole mit in dünne Scheiben geschnittenen Speck und blätterweis geschnittener Zwiebel darauf; schneidet dann 1 Pfund Kalbfleisch in feine Schnitzeln und bedeckt den Speck und Zwiebel damit. Hat man sie vorräthig, kann man auch Abfälle von Carbonaden oder Geflügel beilegen. Darauf gießt man einige Anrichtlöffel voll Wasser und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer langsam und so lange eindünsten, bis sich der Saft des Fleisches auf dem Boden hellbraun anlegt. Zu diesem allen gibt man ½ Pfund Butter und rührt es mit einigen Kochlöffeln voll Mehl ab. Nun mengt man weiter noch ¼ Pfund gewürfelt geschnittenen Schneideschinken, Champignons und einige Nelken bei, läßt das Mehl noch ein wenig anlaufen und füllt es halb mit Schü, halb mit Suppe auf. Diese Masse rührt man so lange am Feuer, bis sie siedet und läßt sie bei mäßiger Flamme von einer Seite langsam sieden, während man Fett und Schaum abschöpft. Ist sie hinlänglich dick, passirt man sie durch ein Sieb und bewahrt sie zum Gebrauch auf.

260. Austern-Sauce.

12 frische aus der Schale gelöste Austern werden sammt dem Safte in eine Casserole geworfen und darauf 1 Schoppen siedender Wein gegossen, damit sie anlaufen. Die schwarzen Bärte werden ihnen rein abgeschnitten und die Austern, weil sie nicht sieden dürfen, einstweilen zur Seite gethan, bis die Sauce fertig ist. Die Bärte läßt man aber mit dem versottenen Weine noch eine kleine Weile kochen und seiht ihn in eine Casserole ab, dazu noch 3—4 Anrichtlöffel voll weiße Sauce, ½ Kochlöffel voll gewiegte Kräuter. Alles muß gut verkocht und abgeschäumt seyn, darin man am Schlusse die von 6 Sardellen gefertigte Butter sammt fein gewiegter Petersilie und die Austern thut, mit 2 Eierdottern legirt und mit Citronensaft säuert.

261. Braune Austern-Sauce.

Ist ganz gleich der obigen, nur anstatt weißer Sauce, nimmt man braune Sauce daran und wird nicht legirt.

262. Weiße Butter-Sauce.

Wenn man ¼ Pfund frische Butter mit einem starken Kochlöffel voll Mehl kalt und fein abgerührt, darauf ½ Maas Suppe gefüllt, läßt man es bei fortwährendem Umrühren gut versieden, gesalzen und ein wenig geschabte Muskatnuß darein; man säuert sie mit Citrosaft, und legirt sie auch mit Eierdottern.

263. Klare Butter-Sauce.

Sie besteht allein aus Butter, von der man gewöhnlich ¼ Pfund nimmt und welche langsam zerlassen, abgeschäumt, von dem Milchsatze abgeseiht und gesalzen wird, in welchem Zustande man sie recht heiß auf die Tafel bringt. Nach Umständen kann man sie mit Citro-

nensaft säuern oder gewiegte Petersilie oder Schnittling darein geben.

264. Braune klare Butter-Sauce.

Ohne abzuschäumen wird ¼ Pfund Butter in einer Casserole zerlassen und beständig herumgerührt, bis sie sehr braun, aber ja nicht etwa gar schwarz wird. Ist sie gehörig braun, gießt man 1 Anrichtlöffel voll versottenen Essig darein, pfeffert, salzt sie und gibt sie zur Tafel.

265. Blut-Sauce.

8 Stücke Chalotten, 1 Büschchen grüne Petersilie, 4 Champignons, fein gewiegt, passirt man mit 1 Stück Schneideschinken, 1—2 Nelken besteckten Zehe Knoblauch und 1 Stück zerlassener Butter in einer Casserole gut an. Dazu gießt man ½ Maas rothen Wein, ½ Maas gute Schü, 3 Anrichtlöffel voll brauner Sauce und 1 Anrichtlöffel voll Essig und läßt alles auf gähem Feuer stark einkochen. Knoblauch und Schinken wird dann herausgenommen, die Sauce gesalzen und mit einem Anrichtlöffel voll Schweins- oder Hühnerblut dick legirt, so, daß sie an dem Löffel anklebt.

266. Gelbe Rüben-Sauce.

Man wählt dazu eine große goldgelbe Rübe, schneidet sie sehr fein und nudelförmig, dünstet sie in einem Stück zerlassener Butter mit Zucker weich, gibt 2—3 Anrichtlöffel voll brauner Sauce darauf und versiedet alles gehörig mit 1 Schoppen Suppe und mengt fein gewiegte Petersilie und Salz bei.

267. Sauce von frischen Gurken.

Nachdem man 3 frische große Gurken geschält, in 2 Theile geschnitten, und die Körner herausgeputzt hat, werden sie entweder blätterweis oder länglich geschnitten,

gesalzen und in ½ Schoppen Essig eingeweicht. Einstweilen siedet man in einer Casserole hinlängliches Wasser und gibt die Gurken sammt dem Essig in den Sud, blanchirt sie bei einigem Aufwallen des Sudes ab, und seiht sie durch ein Haarsieb. Dann läßt man ½ fein geschnittene Zwiebel in Butter anlaufen, gibt die blanchirten Gurken hinein, 3 Anrichtlöffel voll brauner Sauce und 1 Schoppen Schü darauf und verkocht alles zusammen, wie es sich gebührt. Zum Schlusse wirft man noch eine starke Messerspitze voll fein gewiegtes rohes Bertramkräutchen und grüne Petersilie dazu und säuert es mit 1 Anrichtlöffel voll versottenen Essig.

268. Sauce von marinirten oder gesäuerten Gurken.

8—12 gesäuerte Gurken, rund abgeschält und blätterweis geschnitten, werden mit einigen fein gewiegten Chalotten, Champignons und Petersilie in Butter flüchtig anpassirt, worauf man 3 Anrichtlöffel voll brauner Sauce und 1 Schoppen Schü gießt. Dieses säuert man mit 1 Anrichtlöffel voll Essig und läßt es recht stark einkochen, salzt und pfeffert es.

269. Häring-Sauce (siehe Sardellen-Sauce).

270. Holländische Sauce.

¼ Pfund Butter und 1 Kochlöffel voll Mehl wird mit 4 Eierdottern fein abgerührt, daran 1 Schoppen Bertram- oder anderer guter Essig gegossen, gesalzen und gepfeffert, und so unter unausgesetztem Rühren mit dem Kochlöffel auf dem Feuer aufgezogen. Wenn diese Sauce zu dick zu werden scheint, kann man noch ein wenig Fleischbrühe dazu geben.

271. Kapern-Sauce.

Wenn man eine halbe kleine zerschnittene Zwiebel mit 1 Paar Kochlöffel voll Mehl, das in Butter oder Fett gelblich geworden ist, hat anlaufen lassen, gibt man 1 Anrichtlöffel voll Kapern dazu, und füllt alles mit ½ Maas Fleischbrühe auf, wozu noch ein wenig Essig gegossen wird. Man läßt alles zusammen versieden, und salzt es noch am Schlusse. Man kann auch ½ Schoppen dicken sauern Rahm und fein geschnittene Citronenschale daran thun.

272. Krebs-Sauce.

⅛ Pfund kalte Krebsbutter rührt man mit 1 Kochlöffel voll Mehl fein ab und füllt es beiläufig mit 1 Schoppen weißer Fleischbrühe an. Bis es zu sieden anfängt, rührt man es beständig auf dem Feuer um und legirt es zuletzt mit Krebsbutter, damit es eine schöne rothe Farbe erhält.

273. Kren- oder Meerrettig-Sauce.

Der Kren wird gewaschen, geschabt und gerieben, in einem Tiegel mit ⅛ Pfund Butter, 1 Kochlöffel voll feines Mehl und 1 Kochlöffel voll feines Semmelmehl, Salz und Muskatnuß gut vermengt, mit guter Fleischbrühe verdünnt, unter beständigem Umrühren auf dem Feuer ein Paarmal aufkochen lassen; um es angenehmer zu machen, kann man etwas Zucker daran thun.

274. Milchrahm Kren-Sauce.

Ist die gleiche Behandlung wie vorhergehende, nur statt Semmelmehl nimmt man abgezogene fein gestoßene Mandeln, statt Fleischbrühe gute Milch und mehr Zucker.

275. Paradiesäpfel-Sauce.

In einer wenig fetten Suppe müssen, verhältnißmäßig ihrer Größe, 8—10 Paradiesäpfel nebst zerschnittener

Zwiebel vor allem weich gekocht werden. Dazu gibt man 1 großen Kochlöffel voll Mehl, welches erst in einem Stück Butter oder Fette gelblich angeschwitzt worden ist und füllt 1 Schoppen gute Suppe darauf. So wird es zur gehörigen Dicke verkocht, durchpassirt, wie üblich gesalzt und servirt.

276. Petersilie-Sauce.

Man macht eine weiße Butter-Sauce; ist sie gut ausgekocht und gesalzen, thut man am Schlusse einen Eßlöffel voll fein gewiegte Petersilie darein.

277. Saure Rahm-Sauce.

Einen halben fein geschnittenen Zwiebel, 1 Lorbeerlaub, ein wenig Citronenschale, läßt man in einem Stück Butter anschwitzen; dann 1—2 Kochlöffel voll Mehl damit leicht anpassirt, mit ½ Maas sauerem Rahm verdünnt, gut ausgekocht, durch ein Sieb passirt, gesalzen, ein wenig Citronensaft, so ist sie fertig.

278. Salmi-Sauce. (Zu Geflügel oder Wildpret.)

Die Rippen von gebratenen Fasanen oder Rebhühnern, Schnepfen, Krammetsvögeln, Wachteln, Rohrhühnern, kleinen Vögeln, wie auch Abfall von Wildpret zusammen gestoßen, werden in einem Casserole oder Tiegel mit ein bischen Gewürz, ein Paar ganze Chalotten oder 1 Zwiebel, ½ Zehe Knoblauch, ¼ Pfund würfelig geschnittenes Kalbfleisch mit 1 Stück Butter anpassirt und mit 1 Anrichtlöffel voll fetter Suppe auf gelindem Feuer gedünstet und darauf 1 Schoppen rothen Wein, 1 Schoppen Fleischbrühe und 2 starke Löffel eingebranntes Mehl daran. Alles wird zusammen gesotten, abgeschäumt, von allem Fette gereinigt, gesalzen und durch ein Haartuch scharf durchpassirt. Ohne sie mehr kochen zu lassen, wird sie recht heiß angerichtet.

279. Sardellen-Sauce.

Es wird 1 Zwiebel, etwas Petersilie, ein wenig Citronenschale, 6—8 gewaschene, ausgegrätete Sardellen, alles zusammen fein gewiegt, in einem Stück Butter oder Fette ein wenig anpassirt, darauf man 2 Kochlöffel voll Mehl stäubt, damit anziehen läßt und mit 1 Schoppen Fleischbrühe, ein wenig Essig abrührt, gut ausgekocht, gesalzen und ein wenig gepfeffert, dann ist sie fertig; man kann diese Sauce auch mit Eierdottern abziehen. Wenn man sie braun haben will, dünstet man das Gewiegte mit etwas Fleischbrühe und Essig ab und läßt das Mehl mit Fette vorher braun röſten.

280. Sauerampfer-Sauce.

Ein Paar Hände voll gut gewaschenen und am Stengel beschnittener Sauerampfer passirt man mit einer fein geschnittenen ½ Zwiebel in einem zerlassenen Stück Butter gut an, bestaubt ihn mit 1 Kochlöffel voll Mehl und läßt es ein wenig damit dünsten, füllt es mit 1 Schoppen Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß auf, läßt es gut verkochen und so ist es fertig.

281. Senf-Sauce.

1 Löffel voll Mehl läßt man in einem Stücke Butter oder Fette gelblich unter beständigem Umrühren werden; dann mit Fleischbrühe und ein wenig Essig aufgefullt, läßt man sie gut auskochen, am Schlusse thut man einen Anrichtlöffel voll Senf, ein bischen Salz und Pfeffer daran.

282. Schnittlauch-Sauce.

Auf 1 Kochlöffel voll Mehl in Butter gelblich angelaufen, füllt man 1 Schoppen Fleischbrühe, läßt es gut verkochen und gibt 3 Büschchen fein geschnittenen Schnitt-

lauch dazu. Dann läßt man es nur 2 Sude aufwallen, salzt es, und richtet sie an.

283. Chalotten-Sauce.

Sie wird auf die nämliche Weise, wie die Schnittlauch-Sauce, nur mit dem Unterschiede verfertigt, daß bei dieser Sauce die Stelle des Schnittlauchs mit fein geschnittenen Chalotten ersetzt werde, welche man vorher aber mit etwas Butter flüchtig anpassiren muß.

284. Holländische Sauce zu Spargel oder Blumenkohl.

Ungefähr ein starker halber Vierling Butter wird mit 2—3 Kochlöffel voll Mehl und 3 Eierdottern abgeknetet, Salz und Muskatnuß daran, mit 1 Schoppen frischem Wasser auf dem Feuer abgerührt; ist es zu dick, so verdünnt man es ohne mehr zu kochen, mit etwas Fleischbrühe und Spargel- oder Blumenkohl-Wasser.

285. Trüffel-Sauce.

Man nimmt ¼ Pfund Trüffeln und wenn man sie gewaschen und geschält hat, schneidet man sie länglich oder würfelig oder in dünne Scheiben, und läßt sie mit ein wenig fein geschnittenen Chalotten oder Zwiebeln eben so fein gewiegter Petersilie, einem kleinen Stück Butter und 3 Anrichtlöffel voll rothen Wein, gesalzt, zugedeckt, einkochen; sind sie kurz eingegangen, staubt man sie mit 1 Kochlöffel voll Mehl ein, füllt es mit 1 Schoppen Fleischbrühe auf, welches alles zusammen mit 1 Messerspitze voll gestoßenen Ingwer in gehöriger Dicke einkochen muß und abgefettet wird. — Will man die Sauce braun haben, wird das Mehl in Butter vorher braun geröstet.

286. Champignons-Sauce.

Zu 6—7 gut geputzten, gewaschenen und zerschnittenen Champignons, die in einer Casserole oder Tiegel mit 1 Stück zerlassener Butter und ein wenig Zwiebel auf dem Feuer gut angeschwitzt werden, gibt man 1 Kochlöffel voll Mehl und läßt es gut verschäumen. Dieses füllt man mit 1 Schoppen Fleischbrühe auf und läßt es zur gehörigen Dicke mit 1 Büschchen roher fein gewiegter Petersilie verkochen. Das Salzen versteht sich von selbst.

287. Schwarze Sauce zu Fischen oder Wildpret.

Man röstet 2—3 Kochlöffel voll Mehl in Fette dunkelbraun; ist dieß geschehen, thut man eine fein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein wenig ganzes Gewürz, ein wenig Citronenschale daran, läßt es ein wenig mitdünsten und füllt das Ganze mit Fleischbrühe und ein wenig Essig auf; recht gut ausgekocht, passirt man sie durch ein Sieb, dann gesalzen und 1 Glas rothen Wein beigefügt. — Gehört diese Sauce zu Wildpret oder Schwarzwild, so gibt man zu den obigen Specien ein wenig gestoßene Wachholderbeere und am Schlusse 1 Anrichtlöffel voll Wachholdergeselz daran und gesalzen.

288. Zwiebel-Sauce.

Nachdem man 1 Kochlöffel voll Mehl in Butter oder Fett gelblich anlaufen ließ, gibt man 1 Stück nudelförmig oder auch würfelig geschnittene Zwiebel darein, und wenn er sich ein wenig mit dem Mehl überdünstet und in gleichem Maße gelb gefärbt hat, rührt man alles zusammen mit 1 Schoppen Fleischbrühe fein ab und läßt mit ein bischen Salz und Pfeffer gewürzt, die Sauce gut verkochen. Man kann auch einen Eßlöffel voll Essig daran kochen.

Kalte Saucen.

289. Grüne kalte Biscuit-Sauce.

12 Stück mit einem Anrichtlöffel voll Wasser angefeuchtete Biscuits werden mit ½ Eßlöffel voll fein gestoßenen Zucker, 1 Anrichtlöffel voll gutem versottenen Essig ausgekühlt, 1 Kochlöffel voll Spinattopfen, dessen Zubereitung schon früher gelehrt worden ist, mit den Dottern von 6 hartgesottenen Eiern kalt und fein abgerührt und durch ein Haarsieb passirt.

NB. Es versteht sich von selbst, von dieser wie von allen folgenden kalten Saucen, daß sie an kein Feuer gebracht zu werden nöthig haben.

290. Kalte Oel-Sauce.

Ein paar Anrichtlöffel voll gestocktes Provencer-Oel und 1 Anrichtlöffel voll Bertram-Essig werden mit 1 Büschchen Bertram, Pimpernell, Petersilie, Schnittling, ein bischen grüner Zwiebel mit den Dottern von 4 hartgesottenen Eiern fein abgerührt und am Schlusse ein bischen grob gestoßener Pfeffer und Salz dazu gegeben.

291. Kalte Meerrettig-Sauce.

Dazu gehört 1 Stück dicker Wurzenkren, welcher erst abgeschabt, 1 Stunde lang in frisches Wasser gelegt und dann fein gerieben wird. Ist er so vorbereitet, rührt man ihn mit einigen Anrichtlöffeln voll gutem Essig, einem Stück fein gestoßenem Zucker und mit ein bischen Pfeffer und Salz dicklich ab. Mehr Hochgeschmack erhält die Sauce, wenn man den an einer Pomeranze abgeriebenen Zucker und den Saft der Frucht selbst dazu mengt.

Eine andere und einfachere Weise diese Kren-Sauce zu bereiten, ist, ihn mit einem Anrichtlöffel voll Provencer-Oel und Essig, nebst 2 fein zusammengeschnittenen Büsch-

chen Schnittling und mit ein wenig Pfeffer und Salz anzumachen. Hier kann aber der Zucker wegbleiben.

292. Kalte Gurken-Sauce.

2—3, auch mehrere Gurken, je nachdem mehr oder weniger Sauce zu bereiten ist, werden fein geschält in der Mitte getheilt, vom Kerne gereinigt, blätterweise und gut eingesalzt. In der Zwischenzeit hat man die Dotter von 4 harten Eiern mit 1 Löffel voll Oel und mit 1—2 Löffel voll Essig, nebst wenigem Pfeffer abgerührt. Darin gibt man diese zubereiteten Gurken, nachdem man vorher das Wasser gut ausgedrückt hat und thut allenfalls auch noch 1 Büschchen fein geschnittene Petersilie, Schnittling, Bertram und Pimpernell dazu.

293. Kalte Senf-Sauce.

6 Stück Sardellen, mit den Dottern von 4 harten Eiern zusammengeschnitten und durchpassirt, 1 Büschchen Schnittling oder grüner Zwiebel, 1 Büschchen grüner Petersilie zusammengeschnitten und darunter geworfen, werden mit 1 Anrichtlöffel voll Senf, eben so viel Essig und Oel fein abgerührt und am Ende mit grobgestoßenem Pfeffer und ein wenig Salz bestreut.

Auf französische Art. Die Dotter von 4 harten Eiern mit 1 Anrichtlöffel voll Senf, 1 Eßlöffel voll gutem Oel, eben so viel Essig, fein abgerührt, gesalzen und gepfeffert, geben diese Sauce.

294. Kalte Schnittling-Sauce.

Diese Sauce besteht aus 3—4 hartgesottenen ganzen Eiern und 3 Büschchen frischem fein geschnittenen Schnittling, welche mit ½ Eßlöffel voll gestoßenem Zucker vermengt, dann in ein Paar Anrichtlöffel voll Essig abgerührt werden, mit dem Salze muß man am Ende sparsam seyn.

295. Rettig-Sauce.

Die Rettig werden fein gerieben, dann Essig und Oel darüber gegossen und flüchtig gesalzt und gepfeffert.

296. Borasch-Sauce.

Der Borasch wird gewaschen und sehr fein wie Nudeln geschnitten, flüchtig gesalzen und gepfeffert, mit Oel und Essig angemacht.

297. Kalte Häring-Sauce.

Wenn der Häring ein Milchner ist, ist es besser, er wird abgezogen, ausgegrätet und sammt der Milch mit 4 Dottern von hartgesottenen Eiern, sammt einen geschälten zusammengeschnittenen Borstorfer-Apfel, einer kleinen geschnittenen Zwiebel recht fein gestoßen, durch ein Sieb getrieben mit ein bischen Salz und Pfeffer, Oel und Essig verdünnt.

Von den Fasten- und süßen Saucen.

Wer die Zubereitung der Fleisch-Saucen genau versteht, dem kann jene, die Fasten-Saucen zu bereiten, um so leichter werden, da die Saucen an den Fasttagen statt des Fleisches nur mit Fischen und statt der Rindssuppe mit weißer oder brauner Fastensuppe versetzt werden dürfen. — Es ist sich ferner zur Verfertigung derselben nur vom Speck, Schinken und anderm Fleische zu enthalten; dafür aber Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz, Butter, Oel, Essig, Wein, Citronensaft und Salz um so weniger zu schonen.

Das kurze Eingehen oder Einsieden, das Abschäumen, das Reinigen von Fett muß eben so genau wie bei den Fleisch-Saucen verrichtet werden. Es bekommen dadurch die Fasten-Saucen, gleich den Fleisch-Saucen, ihren eigenthümlichen Geschmack und ihr gutes Aussehen. Es ist

überhaupt bei Zubereitung der Fasten-Saucen viele Uebung, Aufmerksamkeit zu empfehlen. Z. B.

298. Eine allgemeine weiße Fasten-Sauce.

½ Pfund Butter mit 6 Kochlöffel voll Mehl fein abgerührt, füllt man mit 1 Maas weißer klarer Fischsuppe zu, und zieht sie mit einem Kochlöffel unter beständigem Umrühren auf. Nebenbei dünstet man 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, ein Paar Petersilienwurzeln, 1 Sellerie, mit einem kleinen Stücke Butter, ein bischen Gewürz und mit ein Paar Anrichtlöffel voll weißer Fischsuppe in einer Casserole ab, und gibt die vorher dazu bereitete, aufgezogene weiße Sauce darauf. Alles das läßt man recht gut zusammen verkochen und sollte es zu dick werden, so gießt man noch Fischsuppe nach. So gestaltet, darf es nur noch durch ein Sieb in ein irdenes Gefäß geseiht werden, um es nachher zu verwenden.

299. Eine braune Fasten-Sauce.

Sie ist die nämliche, wie die weiße, nur wird sie statt mit weißer Fastensuppe, mit Fastenschü angefüllt und das Wurzelwerk mit einem Stückchen Zucker braun gedünstet; man kann die Saucen mit Wein, Essig oder Citronensaft säuern.

300. Rahm- oder Milch-Sauce.

1—2 Kochlöffel voll Mehl werden mit 1½ Schoppen guter Milch fein abgerührt, etwas gestoßenen Zucker daran, und vermittelst eines Kochlöffels unter beständigem Umrühren auf dem Feuer gut auskochen lassen, am Schlusse legirt man sie mit 3 Eierdottern.

Will man der Sauce einen Geschmack geben, z. B. von abgezogenen fein gestoßenen Mandeln oder von Vanille, Citronen oder Pomeranzen, so werden die Mandeln, Vanille oder fein abgelöste Schalen der Citrone oder

Pomeranze damit gekocht und vor dem Legiren durch ein Haarsieb passirt. So kann man ohne die vorhergehenden Gerüche und ohne zu legiren die Milchsauce mit Krebsbutter roth färben.

Auf andere Art. Man läßt 1 Schoppen Milch mit 1 Stück Zucker, etwas Citronenschale auf dem Feuer gut aufkochen, hierauf macht man eine Liaison von 4 Eierdottern, nämlich, man rührt 4 Eierdotter mit Eßlöffel voll kaltem Rahm in einem blechernen Becher gut ab, passirt die gekochte Milch durch ein Sieb darauf und strudelt es auf dem Feuer, bis es dick wird, aber ohne zu kochen und es ist fertig.

301. Chocolade-Sauce.

Nach Bedarf der Sauce nimmt man 2—3 Täfelchen Chocolade; diese wird gerieben, hierauf läßt man ein Stück Zucker mit etwas wenigem Wasser auf dem Feuer läutern, ist der Zucker ganz aufgelöst, thut man die Chocolade dazu und rührt ihn auf dem Feuer ganz glatt ab, mit einem Schoppen Milch aufgefüllt und nochmal aufgekocht, hierauf macht man eine Liaison von 3 Eiern in einen blechernen Becher, gießt die Chocolade daran und sprudelt sie auf dem Feuer zur gehörigen Dicke ab.

302. Wein-Sauce.

1 Kochlöffel voll Mehl wird mit etwas frischem Wasser fein abgerührt, nebst 3 Eierdottern, 1 Stückchen Zucker an einer Citrone abgerieben, mit weißem Wein verdünnt und unter beständigem Umrühren auf dem Feuer zu einer dicklichten Sauce anziehen lassen.

Auf andere Art, Chaudeau genannt. Es werden 3 ganze Eier und 2 Dotter mit 1½ Schoppen weißen Wein, ¼ Pfund gestoßenen Zucker und einer Citronenschale gut abgerührt, dann auf dem Feuer dick

bis zum kochen gebracht, gestrudelt, die Citronenschale davon entfernt und angerichtet; diese Sauce heißt man Chaudeau, man kann auch ein kleines Gläschen Rum daran gießen.

Auf andere Art. Man nimmt eine Handvoll rein gewaschene Rosinen, eine Handvoll ausgesteinte Cibeben, halb so viel abgezogene stiftlicht geschnittene Mandeln, ein wenig fein geschnittene Citronenschale, ein wenig Zimmt; dieß alles läßt man mit 1 Stück Zucker und ½ Maas rothen Wein eine halbe Viertelstunde lang kochen, so ist sie fertig.

303. Polnische-Sauce.

Ist die nämliche Verfertigung, wie Vorhergehende, nur daß man einen Kochlöffel voll Mehl in Butter braun röstet und es befügt, wie auch 1 Viertelstunde kochen läßt.

304. Sauce von gedörrten Kirschen oder Weichseln.

Zu ½ Maas Wein und Wasser nimmt man 2 Hände voll gedörrter Kirschen oder Weichseln, sauber gewaschen und sammt den Kernen fein zusammengestoßen; dann setzt man sie mit dem Wein und Wasser sammt 1 Stückchen Zimmt zum Feuer nebst 2 Schnitten gebähtes weißes Brod, läßt es gut eine Stunde kochen, durch ein Sieb getrieben, Zucker daran, mit Wein verdünnt und nochmal aufkochen lassen.

305. Sauce von frischen Kirschen und Weichseln.

Die Kirschen oder Weichseln werden gewaschen, in einen Tiegel mit 1 Stückchen Zimmt, Citronenschale, 2 Schnitten gebähtes weißes Brod mit Wasser und Wein weich gekocht, durch ein Haarsieb gut durchgetrieben, mit Zucker und Wein verdünnt, nochmal aufkochen lassen.

306. Hagenbutten-Sauce.

Man nimmt ¼ Pfund ausgelöste Hagenbutten, setzt sie mit ½ Maas Wasser und Wein zum Feuer, läßt sie weich kochen, dann durch ein Haarsieb gut durchgetrieben mit Zucker, ein wenig Zimmt und Wein verdünnt, nochmals aufkochen lassen.

307. Süße Marmelade-Sauce.

1 Paar Anrichtlöffel voll Marmelade, nämlich von eingesottenen Hagebutten oder Kirschen, Weichseln, Johannisbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Pflaumen, werden noch mit 1 Stück Zucker, obschon die Marmelade Zuckerstoff genug enthält, und mit 1 Schoppen rothem Wein gut versotten und durch ein Sieb geschlagen. —

308. Sauce von heurigen Weintrauben.

1 Schoppen halb Wein und Wasser mit 1 Stück Zucker und 1 Stückchen Zimmt aufgekocht; dazu gibt man die Beeren von einer halbreifen Weintraube, die vorher abblanchirt werden und säuert es mit 1 Anrichtlöffel voll Saft von ausgepreßten Weinbeeren. So gestaltet, richtet man die Sauce warm, ohne sie zu sieden, an.

VII. Von dem Kalbfleische.

Von den, aus dem Kalbfleische zu erzeugenden Eingemachten, von verschiedenen Gattungen Ragouts, oder andern zierlichen Speisen, nebst den dazu gehörigen Saucen.

309. Weiße ordinär eingemachte Kalbsbrust.

Zuerst löst man die Rippenknochen von der rohen Brust aus, wässert sie in lauwarmem Wasser und läßt sie im kalten Wasser auskühlen. Hierauf schneidet man

sie nach Belieben in kleinere oder größere Stücke, die in einem Stück zerlassener Butter oder Fette mit einer halben Zwiebel, 1 Paar Wurzeln Petersilie, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Citronenschale anpassirt, mit einigen Kochlöffeln voll Mehl bestäubt werden. Wenn das Mehl gehörig angezogen hat, wird es mit 1 Maas weißer Suppe fein abgerührt und langsam gesotten, bis die Bruststücke weich sind. Sind sie weich, dann gibt man sie in ein anderes Geschirr und seiht die Sauce wieder durch ein Haarsieb darauf.

Zuletzt kann man fein geschnittene abblanchirte Petersilie darunter mischen, oder auch mit einer Liaison von 1 Paar Eierdottern legiren und mit Wein oder Citronensaft säuern, und so gestaltet nennt man sie fricassirte Kalbsbrust. Eben so kann man die Sauce mit Krebsbutter färben und Krebsschweife und Scheren dem Ragout beifügen.

Auch kann man gedünstete, blätterweis geschnittene Champignons, Maurachen, Spargel, Hopfen, feine grüne Erbsen, kleine Faschekнödeln oder Trüffelblättchen dazu geben.

310. Brustkern oder Brustknorpeln in deutscher Sauce, oder auch fricassirt.

Der Brustkern wird roh von der Brust nach der Länge anfangs der Rippenknochen abgesondert, oder davon abgeschnitten, und dann nachdem er gut abgewässert und abblanchirt ist, ebenso wie die weiß eingemachte Brust behandelt. Man schneidet hierbei den Brustkern in zwei Messerrücken dicke Platten und diese heißt man Tendrons. Man kann sie auch legiren. Man gibt auch trocken gedünsteten Reis rund herum.

311. Gedünstete Kalbsbrust oder Tendrons mit Sauce.

Nachdem sie ausgebeint, blanchirt ist, kann man sie auch spicken oder in Tendrons schneiden. Hierauf lasse in einem Geschirre Butter zergehen, darauf legt man geschnittenen Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 2 Speckblatten, 1 Lorbeerlaub, ein wenig ganzes Gewürz und ein wenig Citronenschale, dann die Brust oder Tendrons gesalzen mit einem Gläschen voll Fleischbrühe daran, so läßt man es kurz schön gelb eindünsten auf langsamen Feuer; ist es schön gelb und weich im eigenen kurzen Safte, so ist es fertig, dann angerichtet, man kann verschiedene Saucen nach Belieben darunter geben. Ist es angerichtet, so fettet man den Saft und passirt ihn auf die Brust.

Die glasirte Kalbsbrust oder der Brustkern (Tendrons) kann mit Trüffeln oder Krebsen, mit Erdäpfeln, gebratenen Kastanien, gesottenen Spargeln, oder mit Blumenkohl, mit fertigem Hospot von allerhand Rüben, auch mit gefüllten Salaten, Artischocken, Bohnen, mit kleinen glasirten Zwiebeln u. a. m. garnirt werden.

So auch wenn die Brust gedünstet ist, wird sie auf eine mit dünnen Speckscheiben belegte Platfond gelegt, mit einem mit einigen Eiern abgetriebenem Beschamel kleinen Fingerdick überzogen, mit zerlassener Butter bestrichen, im Backofen braun und mit schöner Farbe gebacken, angerichtet, gibt man eine gute Schü oder Rahm-Sauce oder Mandelkren, auch süße Marmeladesauce dazu.

312. Gefüllte gebratene oder gedünstete Kalbsbrust mit Sauce.

Die Kalbsbrust wird ganz, sammt den Rippen, gut untergriffen und eine Fülle darein gegeben, nämlich: man treibt ¼ Pfund Butter mit 3 ganzen und mit 3 Eier-

dottern flaumig ab, weicht 1 ganze Semmel in Milch ein und drückt sie fest aus, zerhackt sie fein und gibt gewiegte Petersilie oder Schnittling dazu, salzt sie und schabt ein wenig Muskatnuß daran. Ist die Brust gefüllt, dressirt man sie zusammen, bratet sie am Spieße oder im Bratrohre oder dünstet sie wie die Vorhergehende und gibt eine Fricassee oder Austern, Champignons, Trüffeln oder Sardellen-Sauce darunter.

Auch füllt man sie mit einer Krebs-Fasche. Man treibt 1 Stück Krebsbutter mit 6 Eierdottern flaumig ab, gibt auf 1 ganze abgeriebene Semmel 1 Schoppen gute Milch, und läßt es unter beständigem Umrühren zu einem dicken Mus versieden; dazu kommen noch 2 Eierdotter und 1 Stück Krebsbutter (damit es sich fest bindet und schön roth wird, ist dieß ausgekühlt, gibt man es nach und nach unter die abgetriebene Krebsbutter) und darunter zuletzt ein wenig Salz, geschabte Muskatnuß und einen festgeschlagenen Schnee von 2 Eierweiß.

Die damit gefüllte Brust wird dann mit ein wenig Butter, Zwiebel, gelbe Rüben und wenig gesalzene Fleischbrühe kurz und weiß gedünstet. Ist die Brust weich, wird der Bindfaden weggenommen, angerichtet und mit Krebsbutter bestrichen und gibt eine Krebssauce darunter. Je mehr ausgelöste Krebsschweife und Scheren in die Sauce kommen, desto besser ist es.

313. Roulade von Kalbsbrust mit oder ohne Fasche.

Nach wie gewöhnlich vorher ausgelösten Rippenknochen wird die Brust flach, der ganzen Breite nach, mitten auseinandergeschnitten, doch so, daß sie noch zusammenhängt, inwendig mit Finsherbes und zerlassener Butter, worin man 2 Eierdotter schlägt, ganz bestrichen, gesalzen und fest zusammengerollt, mit Bindfaden um-

wunden und kurz, schön braun im Safte gedünstet, glasirt, mit dem eigenen Safte angerichtet, gibt man eine beliebige Sauce darunter. Auch kann man die Roulade über Quer in fingerdicke Scheiben schneiden und zierlich anrichten. Man kann diese Roulade auch mit Semmel-, Kalbfleisch-, Leber- oder Krebsfasche füllen, wobei es auf gleiche Weise behandelt wird.

314. Grillirte Kalbsbrust oder Brustkern.

Nachdem die Kalbsbrust auf die schon beschriebene Art zugerichtet, weich und weiß abgedünstet worden ist, wird sie in Ganzem oder auf Carbonadenform geschnitten, mit zergangener Butter und Semmelbröseln panirt, langsam auf dem Rost oder auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten. Man gibt eine gute Schü darunter, drückt Citronensaft darauf; dient als Gemüs-Beilage.

315. Brustkern (Tendrons) im Schmalz gebacken.

Nachdem der Brustkern recht weich und weiß gedünstet und ausgekühlt worden ist, wird er in beliebige Stücke geschnitten, gesalzen und mit Eiern und Semmelbröseln panirt, braun im Schmalze ausgebacken und ohne Weiteres ganz trocken angerichtet, womit man auch alle grüne Gemüse garniren kann.

Auch kann man den Brustkern fest fricassiren und ausgekühlt in der Fricassee-Sauce stark einwickeln, dann in abgeschlagenen Eiern, mit Semmelbröseln panirt, ausbacken.

316. Braun gedünsteter Brust- oder Schulter-Hals in brauner Sauce.

Man schneidet von gutem Speck dünne Scheiben, bedeckt damit den Boden der Casserole oder Tiegel, worin

eben das bestimmte Fleisch Platz hat, gibt ein Paar blätterweis geschnittene Zwiebeln darauf und darüber das rohe gesalzene Fleisch, welches man auch in kleine Stückchen verhacken kann; über dieses kommt Wurzelwerk, ein Stück roher Schneideschinken, ein wenig Gewürz, nebst einigen Anrichtlöffeln voll fetter Suppe. So läßt man alles kurz eindünsten, nimmt den Deckel weg und läßt es unzugedeckt gelblich anbräunen.

Man nimmt dann das Fleisch heraus und stäubt auf den braun angelegten Saft ein Paar Kochlöffel voll Mehl, läßt es noch etwas mehr anbräunen, füllt ungefähr 1 Maas Fleischsuppe darauf, gibt das Fleisch wieder dazu und läßt alles langsam zusammen kochen, bis sie weich ist. Nun richtet man sie auf eine Schüssel an, und die durch ein Haarsieb rein geseihte und gut eingesottene Sauce ohne Zugabe darüber; man kann sie auch mit Wein oder Essig säuern, auch ein wenig fein geschnittene Citronenschalen darüber streuen.

Man kann auch zur Abwechslung unter die Sauce Kapern oder gedünstete Trüffeln, Champignons, Austern oder 1 Kochlöffel voll Sardellenbutter darunter mengen.

317. Kalbsrücken oder Carré genannt.

Die sich an dem Kalbsrücken befindlichen starken Rückgratknochen werden nach der Länge ganz weggehauen, und das Fleisch der Länge nach an den Rippen, welche eigentlich die Carbonaden ausmachen, nachdem sie breit gedrückt worden sind, in Ganzem recht dick und zierlich gespickt, wie die Kalbsbrust auf alle Arten zubereitet mit allen den angegeben Saucen, Garnirungen und Gemüsen.

318. Von den Carbonaden.

Die Carbonaden werden Stück für Stück von dem Rücken mit Beibehaltung einer Rippe abgehauen, geklopft,

geformt und gesalzt. Dann taucht man sie in zerlassene Butter und feine Semmelbröseln ein, bratet sie gäh auf dem Roste, drückt Citronensaft darauf und gibt eine gute Schü darunter. Sie werden auch mit abgeklopften Eiern und Semmelbröseln panirt, auf einem Platfond gebraten oder auch ohne Semmelbröseln mit Butter in feine Kräuter eingetaucht, gesalzt, gepfeffert, gebraten mit Citronensaft und zerlassener Sardellenbutter darüber.

Oder. Wenn sie herabgeschnitten sind, gibt man ihnen auf englische Art nur ein Paar Schläge mit einem schweren, breiten Holze; sie werden gesalzt, gepfeffert, mit Mehl bestäubt oder in halb abgeschlagenes Eierweiß eingetaucht und mit Semmelbröseln panirt, auf einem Platfond gebraten, mit guter Schü darunter, servirt. Sie dienen als Gemüse-Beilage, oft auch statt Ragout; so thut man oft blätterweis geschnittene Chalotten zu einer guten Schü und 1 Anrichtlöffel voll versottenen Bertram-Essig darüber.

319. Carbonaden in Papier.

Einige Zwiebeln und Petersilie nach Bedürfniß der hergerichteten Carbonaden fein gewiegt, im Butter gedünstet, gesalzen, gepfeffert; darein läßt man die Carbonaden fertig werden, stäubt es mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl ein und mengt ungefähr 1/8 Pfund rohen geschabten frischen Speck darunter, läßt es erkalten. Hierauf legt man einen halben Bogen Papier in Octav und schneidet es; ein halber Bogen wird zu einer Carbonade gerechnet, das Papier mit Oel bestrichen und die Carbonade oben und unten mit Kräutern, worin sie gedünstet wurde, belegt, das Papier fest ringsum zugemacht, daß kein Saft entgehen kann und dann in einem heißen Rohre recht heiß werden lassen.

320. Carbonaden auf bürgerliche Art.

Die Carbonaden werden gut geklopft, gesalzen und schön geformt mit Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz, einem Stück Schneideschinken, ein wenig Fette und wenig fetter Fleischbrühe, welche man kurz eingehen läßt, bis sie sich gelblich anlegen. Sind sie auf beiden Seiten braun, legt man sie in ein anderes Geschirr. Diesen Satz oder Fette rührt man mit einem starken Kochlöffel voll Mehl ab, bis es verschäumt ist, mit 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe aufgelöst, langsam auskochen lassen, dann durch ein Haartuch an die Carbonaden scharf passirt, mit Wein und Citronensaft die Sauce gesäuert, läßt man die Carbonaden noch langsam darin weich kochen. Am Schlusse bestreut man sie mit fein geschnittener Citronenschale.

Auch weiß abgedünstet, wie die Kalbsbrust, sind sie zur Garnirung der grünen Gemüse anwendbar.

Auch kann man in obige braune Sauce Trüffeln, Champignons, Maurachen, Senf, Sardellen, Austern beimischen.

321. Braun gedünsteter Kalbsschlegel.

Wird eben so eingerichtet und behandelt, wie die braun gedünstete Kalbsbrust.

322. Fricando oder Kalbsnuß.

Die aus einem Kalbsschlegel herausgeschnittene Nuß wird abgehäutet, zierlich gespickt, gesalzen, in eine Casserole gelegt; dazu thut man eine mit einigen ganzen Gewürznelken besteckte Zwiebel, 1 Stück Schneideschinken, ein wenig fette Fleischbrühe; so läßt man alles kurz eindünsten und unzugedeckt gelblich anbräunen. Man nimmt dann das Fricando heraus und stäubt auf den braun angelegten Saft ein Paar Kochlöffel voll Mehl und läßt es noch etwas mehr anbräunen, füllt ½ Maas Fleisch-

brühe und 1 Schoppen Wein darauf und läßt es langsam auskochen, durch ein Haartuch an das Fricando passirt, damit noch ein wenig gekocht. Man kann unter diese Sauce Trüffeln oder Champignons oder ausgesteinte Oliven mischen oder garniren, mit kleinen gedünsteten glasirten Zwiebeln oder Kastanien oder gedünstete feine Kräuter, wie auch mit Hospoten.

Man gibt auch das Fricando als Gemüse-Beilage, indem es weich und schön gelblich gedünstet ist, thut man es heraus, löst den Satz mit 1 Schoppen Fleischbrühe mittelst Aufrühren eines Kochlöffels auf und durch ein Haarsieb in ein anderes Geschirr passirt, läßt man es kurz und dicklicht einkochen; ist dieß geschehen, legt man das Fricando mit der gespickten Seite hinein, daß es davon schön glasirt wird und stellt es vom Feuer bis zum Gebrauche warm.

323. Granadeln von der Kalbsnuß.

Das Fricando schneidet man in kleine längliche oder runde Theile, die eben so stückweis sein und zierlich gespickt werden. Sie werden wie das Fricando eingerichtet und behandelt. Wenn sie weich sind, glasirt man sie wie das Fricando und richtet sie mit einer der genannten Saucen und Garnirungen wie dieselben an. Sie werden auch vorzugsweise zur Belegung der grünen Speisen verwendet.

324. Gedämpfte Granadeln.

Nachdem die Kalbsnuß abgehäutet ist, wird sie der Länge nach von einander und dann der Quere nach zu Fingerdicken, gleich runden Stücken geschnitten, diese müssen gut geklopft, gesalzen, auf beiden Seiten in Mehl eingewälzt und gäh auf einem Platfond an beiden Seiten braun übersprengt werden. So gestaltet, gibt man sie

in eine Casserole, thut ½ Maas Fleischbrühe, ein Stück Schneideschinken nebst 1 Zwiebel und Petersilie hinzu, läßt es weich sieden und richtet es zierlich auf einer Schüssel an. Noch gibt man den kurz eingegangenen, durchgeseihten Saft darüber, und drückt Citronensaft darauf. Auch kann man zuletzt ein Paar Anrichtlöffel voll brauner Sauce zu dem Safte geben, der aber nicht so kurz eingegangen seyn muß, wie der vorher beschriebene. Auch lassen sich nach Belieben zu diesen Granadeln als Garnirung Sauerampfer, Spinat, grüne Bohnen oder Erbsen, Artischocken u. dgl. geben.

325. Faschirte Kalbsrouladen.

Es werden von der Fricando 3 Fingerbreite und so lange Messerrücken dicke Stücke herabgeschnitten, so dünn als möglich auseinander geklopft, daß das Fleisch kaum zusammen hält. Sie werden gesalzen und mit Kalbsfasche oder mit Butter bestrichen und mit vermengten fein gewiegten Chalotten, Petersilie, etwas Semmelmehl, Salz, Pfeffer und Ingwer belegt oder aufgestrichen, zusammengerollt, wie kleine Würste formirt und mit Faden umwunden. Man läßt sie in Mehl eingewälzt auf einem Platfond in zerlassener Butter über dem Feuer anlaufen, legt sie in ein anderes Geschirr, mit diesem Fette rührt man einen Kochlöffel voll Mehl ab, bis es schäumt, füllt es mit ½ Maas Fleischbrühe auf, thut ein wenig Gewürz, 1 Lorbeerblatt, eine Citronenschale dazu, läßt es langsam auskochen und passirt es durch ein Haarsieb an die aufgebundenen Rouladen, thut ein Gläschen Wein daran und läßt sie darin weich kochen; man kann in diese Sauce Trüffeln oder Kapern mischen, wie auch mit 2—3 Eierdottern legiren. Will man die Sauce braun haben, so kann man sie mit gebranntem Zucker färben,

und feine Kräuter oder Sardellen beimischen, oder wenn sie abgedünstet sind, mit Eiern und Semmelbröseln panirt, im Schmalz gebacken und damit grüne Gemüse garnirt.

326. Kälberne Vögele.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel fingerslange und ½ fingersdicke Stücke, ein wenig flach geklopft und gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Essig übergossen, worin man sie einige Stunden liegen läßt. Hierauf thut man ein wenig zergangene Butter oder Fette in eine Casserole, belegt sie mit geschnittener Zwiebel, gelbe Rüben, 1 Stückchen Schneideschinken, 1 Speckblatte, 1 Lorbeerblatt, Citronenschale, die Vögele darauf, zugedeckt, auf langsamen Feuer kurz und gelblich gedünstet. Ist es gelblich angezogen, legt man die Vögele in ein anderes Geschirr und thut 1—2 Löffel Mehl an den Saft, läßt das Mehl damit gelb werden, füllt dann ½ Maas Fleischbrühe und etwas von dem Essig, worin sie gebeitzt, darauf, läßt es langsam auskochen; dann passirt man die Sauce durch ein Haartuch an die Vögele, worin man sie vollends weich kochen läßt. Am Schlusse bestreut man sie mit fein geschnittenen Citronenschalen.

327. Haschee von Kalbfleisch.

Man wiegt übriggebliebenes Kalbfleisch, auch übriggebliebenes Geflügel recht fein zusammen. Hierauf wiegt man ½ Zwiebel mit etwas Petersilie und Citronenschale ebenfalls recht fein, dünstet sie in einem Stückchen Butter oder Fette weiß und weich, läßt 1 Kochlöffel voll Mehl damit anschwitzen, dann das gewiegte Fleisch dazu, gesalzen und geschabte Muskatnuß daran, mit etwas Fleischbrühe verdünnt, daß es in der Dicke wie ein Mus ist, läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen und

säuert es mit Wein oder Citronensaft. Auch kann man es mit 1 Paar Eierdottern legiren.

Man gibt verlorne auch gebackene Eier, oder gebackenes Hirn darauf. Man kann es ferner mit gebackenen Semmel-Croutons oder von Butterteig ausgestochenen Croutons, mit gebratenen Kastanien oder mit Schinken garniren, oder in einen Reif von gedünstetem Reis, oder in einen Hollawan zur Tafel geben. Haschee-Küchelн, auch Croquette oder Risollen genannt, werden sie auch im Schmalz gebacken, nämlich: wenn das Haschee fertig gekocht ist, wird es mit mehreren Eierdottern fest legirt und gut ausgekühlt. So gestaltet, theilt man das Haschee in mehrere gleiche Theile, formirt sie mit Beihülfe des Semmelmehls in runde oder flachrunde Küchelн oder in kleine Würste, welche in abgeschlagene Eier und Semmelmehl panirt, aus dem Schmalz gebacken werden. Oder man füllt es in Oblaten, welche mit abgeschlagenen Eiern ein wenig angefeuchtet oder in Stückchen geschnittene Kalbsnetze in beliebiger Größe geformt und eingeschlagen werden; dann werden sie auch in abgeschlagene Eier und Semmelbröseln panirt und ausgebacken. Man kann sie auch in dünnen mürben Teig einfüllen, wie Schlickkräpfchen ausstechen, in Schmalz backen, dann heißt man sie Risollen, und so dienen dieselben meistentheils als Gemüse-Beilage.

328. Kalbfleisch-Fasche.

Nehme ½ Pfund rohes Kalbfleisch, ausgeschabt, von allen Fasern und Häuten gereinigt, gebe eben so viel übersottenes Kernfette oder ¼ Pfund rohes von allen Häuten gereinigtes Nierenfette dazu, beide Theile werden fein gewiegt und stark gestoßen, wozu man einen in Milch geweichten Semmel gut ausgedrückt und auf dem Feuer abgetrocknet gibt, ausgekühlt, mit 3 Eierdottern, Salz und

Muskatnuß daran, alles gut abgestoßen. Will man den Fasche fein haben, treibt man ihn durch ein Haarsieb. Aus dieser Fasche macht man Knödeln, Würste, welche in klarer Suppe abgesotten, oder in Schmalz gebacken werden können.

Man formt auch runde flache Granadeln oder Carbonaden davon, panirt sie mit zerschlagenen Eiern und Semmelbröseln und backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Platfond langsam aus, gibt sie mit Schü oder trocken zum Gemüse oder mit einer beliebigen braunen Sauce.

329. Gedünstete Kalbsschnitzel.

Ein 2 Finger breites und 1 Finger dickes Schnitzel aus dem Kalbsschlegel geschnitten, nur wenig flach geklopft, kann man gespickt oder ungespickt wie die Kalbsbrust braun oder weiß dünsten, mit allen den angezeigten Saucen und Garnirungen oder auch glasirt wie das Fricando, als Beilage zu Gemüsen. Oder wenn man sie klopft und sie rund oder wie die Carbonaden zierlich formt und mit zerschlagenen Eiern und Semmelbröseln panirt, vorher gesalzen auf einem mit Butter bestrichenen Platfond langsam abbratet, gibt man sie mit Schü oder garnirt das Gemüse damit, oder mit Kapern, Kräuter, Senf oder Sardellen-Sauce; man drückt Citronensaft darüber und bestreut sie mit fein geschnittener Citronenschale.

330. Der Kalbskopf

wird roh ganz ausgelöst, über Nacht in frisches Wasser gelegt, dann abblanchirt und wieder in frischem Wasser ausgekühlt, in schöne Stückchen geschnitten und mit 1 Stückchen rohen Schneideschinken, ¹/₄ Pfund Kernfette, Salz und ganzem Gewürze, Zwiebel, gelben Rüben, Peter-

ſilie, Wurzeln, 1 Maas Fleiſchbrühe mit Speckſcheiben bedeckt, weich gekocht; man gibt eine weiße legirte oder braune Ragout-Sauce darüber. Dieſe weiße oder braune Sauce muß gut ausgekocht ſeyn, in dieſe miſcht man ganz kleine abgekochte Krebsfaſche-Würſteln, abgekochte in mittelgroße Stücke geſchnittene Kalbsbrieſen, abgekochte Trüffeln und Champignons, wie auch weiße Stückchen von Ochſengaumen, dieß alles zuſammen läßt man mit 1 Meſſerſpitze voll geſtoßenen ſpaniſchen Pfeffer und 1 Gläschen Madeira-Wein aufkochen. Man richtet den Kalbskopf ſammt der geſpaltenen Zunge ſchön an, legt das abgekochte Hirn in die Mitte, gießt die Sauce darüber. Man kann ſie mit Krebſen und verlornen Eiern garniren.

Man kann ihn wenn er weich gekocht, abgetrocknet und ausgekühlt iſt, auch gebacken geben. Mache folgenden Teig: Nehme Mehl nach Bedürfniß, geſalzen, mit friſchem Waſſer fein abgerührt, in der Dicke wie ein Flädlensteig, thue 2 Eßlöffel voll Mehl darein nebſt dem Schnee von 2—3 Eierklaren, darein getaucht und im Schmalze ausgebacken.

31. Abgezogener Kalbskopf.

Wenn er weich geſotten iſt, werden die Knochen bis auf das untere Kniebein ausgelöst, eingeſalzen, ein wenig gepfeffert, mit Butter beſtrichen, mit Semmelbröſeln beſtreut und in einem mit Butter beſtrichenen Platfond gebraten, mit Citronenſaft geträuft mit Schü gegeben. Man kann ihn auch in Stücke ſchneiden, ebenſo paniren und braten und das Gemüſe damit garniren.

332. Geröſtete Kalbsleber.

Man ſchneidet eine ganze Zwiebel fein würfelig, dünſtet ſie in einem Stück Butter, dazu gibt man die

Leber roh und nicht zu dick geschnitten, überröstet, salzt und richtet sie an.

333. Saure Leber.

Man schneidet 1 ganzen Zwiebel, ein wenig Citronenschale fein und dünstet sie in einem Stück Butter, thut die fein in Schnitzchen geschnittene Leber dazu, mit 1 Kochlöffel voll Mehl eingestaubt, ein Paarmal umgewendet, wird sie gesalzen, ein wenig gepfeffert, nach Verhältniß des Mehls ein wenig Fleischbrühe und Essig daran gegossen, aufgekocht und angerichtet; sie darf ja nicht hart werden.

Auf andere Arten. Daß die Leber zu jedem Gebrauch abgehäutet wird, versteht sich von selbst. Die Leber wird in schöne 3 Messerrücken dicke Scheiben geschnitten, in Mehl gut eingewickelt und auf einem mit Butter oder Fette bestrichenen Platfond gebraten. Man panirt sie auch mit abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln und backt sie ebenso aus oder im Schmalz in einer Pfanne.

Oder die Leber im Ganzen gespickt, belegt man eine Casserole mit einer Speckscheibe, zerschnittener Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Lorbeerblatt, Citronenschale, ein wenig ganzes Gewürz, Saft und Fette, die Leber darauf, zugedeckt und langsam auf dem Feuer gedünstet; ist es gelblich angezogen, die Leber umgewendet worden, rührt man 1 Kochlöffel voll Mehl mit 1 Gläschen Wein und Fleischbrühe gut ab, gießt es daran, läßt es mit der Leber noch langsam kochen. Ist die Leber fertig (wenn man mit einem Hölzchen hineinsticht und sich kein Blut mehr zeigt), so richtet man sie an und passirt die Sauce durch ein Haarsieb darüber. Man kann auch sauern Rahm an die Sauce thun.

Auf andere Art. Man schneidet ungefähr $^1/_8$ Pfund frischen rohen Speck fein würfelig, ebenso 2 Zwiebeln, dieß wird mit Fette flüchtig anpassirt, dann schneidet man die Leber in schöne $^1/_2$ fingerdicke Schnitten, spickt sie, staubt sie mit Mehl ein und legt sie auf die gedünsteten Zwiebeln, röstet sie schnell auf dem Feuer auf beiden Seiten ab, salzt und pfeffert sie und gießt ein wenig Fleischbrühe und Essig daran, läßt es aufkochen und richtet es an.

334. Leberkuchen.

Die Leber wird abgehäutet, von allen Fasern befreit und mit etwas rohem Marke oder übersottenem Kernfette fein gewiegt; dann überdünstet man einen fein geschnittenen Zwiebel, Petersilie, 1 Messerspitze voll Majoran und 2 in Milch eingeweichte Semmeln, gut ausgedrückt, etwas Gewürz, alles zusammen abgerührt mit 6 Eierdottern und gesalzen. Die Form mit Butter oder Fett ausstreichen und mit Semmelbröseln bestreuen, im Ofen gebacken und gibt Schü oder eine pikante Sauce darüber.

Auch lassen sich von diesem Fasche Knödel machen, welche man ausbackt und zu Eingemachtem oder eingekocht in die Suppe anwendet. Auch gebacken würfelig geschnitten in die Suppe eingekocht.

335. Kalbsohren.

Werden wie der Kalbskopf behandelt; man gibt sie mit Ragout-Sauce oder gebacken.

336. Kalbsfüße.

Sie werden von dem langen Knochenbein abgezogen, in der Mitte von einander geschnitten, in einer ordinären weißen Suppe weich gesotten, gesalzen, dann ganz, die Klauen davon oder in Stücke geschnitten. Man macht eine weiße Sauce (siehe Seite 156) oder legt sie in eine

fertige Zwiebel-Sauce. Man kann sie auch wie den Kalbskopf zurichten, auch gebacken oder in feine Kräuter einwälzen, worauf man sie mit abgeschlagenen Eiern panirt, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten; man gibt sie mit Schü oder sauern Sauce oder als Garnirung zu Gemüsen.

337. Kalbslunge.

Die Kalbslunge wird in einer ordinären Suppe weich gekocht und ausgekühlt, fein nudelweis geschnitten oder fein gewiegt zu einem Haschee. Einstweilen läßt man 1 Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter oder Fette bräunlich anlaufen, gibt ½ fein geschnittenen Zwiebel, ein wenig fein geschnittene Citronenschale darein, rührt es fein mit der Fleischbrühe ab und läßt es gut versieden. Nun gibt man die zerschnittene Lunge darein, salzt und pfeffert es ein wenig und läßt es fertig kochen, worauf man es noch mit Essig säuert.

Oder man kocht die Kalbslunge in einer gut ausgekochten Zwiebel-Sauce aus.

338. Gebackene Kalbslunge.

Wenn das Lungen-Haschee wie Obiges recht dick eingekocht ist, legirt man es fest mit 6 Eierdottern auf dem Feuer und läßt es dann auskühlen. Daraus formt man Fingersdicke kleine Würsteln, taucht sie in abgeschlagene Eier und Semmelbröseln ein und backt sie auf einem mit Butter bestrichenem Platfond auf beiden Seiten; man gibt sie trocken oder garnirt die Gemüse damit.

339. Kalbslungen-Kuchen.

Die Kalbslunge wird weich gesotten, fein zu einem Haschee gewiegt, in feine Kräuter mit 1 Stück Butter anpassirt, mit ein paar Anrichtlöffel voll weißer Sauce angefeuchtet und mit einigen Eierdottern fest legirt. Da-

zu gibt man, wenn es ausgekühlt ist, 3 Anrichtlöffel voll gut versottenes dickes Beschamel, salzt es ein wenig, treibt es mit ¼ Pfund Butter und 4 Eierdottern gut ab, gibt den geschlagenen Schnee von 4 Eierweiß hinzu, füllt es in eine mit Butter stark bestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Form, backt es im Ofen langsam aus, gestürzt mit Schû oder ganz trocken statt einer Mehlspeise.

340. Kalbsgekröse.

Vorzüglich muß dieses Gekröse in mehreren Wassern gut ausgewaschen, abblanchirt und wieder in frischem Wasser abgekühlt, wie auch von Drüsen und Fette gereinigt werden. Wenn dieses geschehen ist, wird es in Stückchen geschnitten, passirt man es mit Butter und fein gewiegten Zwiebeln und Petersilie an, staubt es mit 1 bis 2 Kochlöffel voll Mehl ein, rührt es mit Fleischbrühe ab und läßt es gehörig dick und weich fertig kochen, man kann es mit Citronensaft säuern und mit einigen Eierdottern legiren.

So kann man sie auch, wenn sie abblanchirt sind, in einer ordinären Fleischbrühe weich kochen und in eine gute ausgekochte Zwiebel-Sauce bringen und damit aufkochen lassen.

Auch gebacken. Nachdem das Gekröse gut ausgewässert, abblanchirt und in der gesalzenen ordinären Fleischbrühe weich gekocht, wird es Stückweis geschnitten mit Eiern, Mehl und Semmelbröseln panirt und in Schmalz ausgebacken; trocken angerichtet, dient es auch als Beilage zu Gemüsen.

341. Kalbshirn.

Das Hirn muß recht gut ausgewässert, das Häutchen langsam davon abgezogen werden, dann wird es mit ein wenig

Essig, Wasser und Salz abgekocht, trocken auf eine Schüssel angerichtet, eine weiße Sauce mit Petersilie, eine Fricassee- oder Krebs-Sauce darüber, mit gebackenen zierlich geschnittenen Semmel-Croutons oder auch von Butterteig garnirt.

342. Gebackenes-Hirn.

Sobald es abgekocht und ausgekühlt ist, wird es in mehrere Stücke geschnitten, in abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln panirt und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond oder in einer Pfanne im Schmalze ausgebacken, trocken angerichtet; sie dient auch als Gemüse-Beilagen.

343. Hirn-Pofesen.

Ist das Hirn ausgewässert, das Häutchen abgezogen, wird es zerhackt, in feine Kräuter anpassirt, gesalzt, ein wenig gepfeffert und mit 1 Paar Eierdottern legirt, zwischen zwei dünn geschnittene Semmelscheiben nach beliebiger Größe eingefüllt, mit ein bischen Milch auf beiden Seiten angefeuchtet, in zerschlagene Eier eingetaucht, in Semmelbröseln panirt, im Schmalz ausgebacken.

Auf andere Art. Das Hirn wird wie zu den Pofesen zubereitet und in die Mitte zwischen 2 Oblaten-Blätter, die rund und wie Thaler groß ausgestochen werden, Fingerdick eingefüllt, mit den Rinden der Oblaten in Bierteig eingetaucht und ausgebacken. Dieser Bierteig wird auf folgende Weise zubereitet: Man thut 1 paar Kochlöffel voll Mehl in eine Schüssel und rührt es mit Bier fein zu einem nicht gar zu dünn laufenden Teig ab. Dazu gibt man auch noch 1 paar Eierweiß, halb abgeschlagen und zuletzt ½ Eßlöffel voll brennend heißes Schmalz, salzt und verwendet es.

Jedoch gesalzt wird er nur, wenn man ihn zu Fleisch-

speisen verwendet. Bei süßen Speisen nimmt man statt des Salzes gestoßenen Zucker.

344. Kalbszungen.

Die Zunge wird abblanchirt, abgehäutet, und gewöhnlich mehrere zusammen in der Suppe weich gesotten, entweder im Ganzen oder zerschnitten eingemacht. Sie wird auch in Stücke geschnitten zu gemischten Speisen oder Ragouts angewendet, auch grillirt und ebenso wie die Rindszungen behandelt.

345. Kalbsherzen.

Sie werden gespickt und wie die Fricando behandelt.

346. Das Kalbsbries.

Dieses wird von dem Röhrfleische ausgelöst, ausgewässert, abblanchirt, im Ganzen oder stückweis in einer weißen Butter-Sauce weich kochen lassen, gesalzen, ein wenig geschabte Muskatnuß daran, wie auch Citronensaft, kann man sie mit 1 paar Eierdottern legiren. Sie werden auch zu gemischten Speisen, Ragouts und Salbigons verwendet. Anders gibt man sie grillirt, gebacken, schön gespickt, gedünstet, glasirt und wie das Fricando mit verschiedenen Saucen und Garnirungen angerichtet, wie auch zu Belegung der Gemüse.

347. Kalbsrücken-Mark.

Das Rückenmark besteht aus einer fetten, weißlichen, dicken Substanz und wird in fingerslange auch kürzere Theile geschnitten. Es wird mit aller Vorsicht, um es nicht zu zerreissen, aus der es einschließenden groben Haut ausgelöst, ein wenig gesalzen, gepfeffert, in abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln panirt aus dem Schmalz gebacken oder auf einem mit Butter bestrichenem

Platfond rasch ausgebacken angerichtet, mit Citronensaft gesäuert und ein wenig Schü darunter gegeben.

348. Eine sauere Sulz aus Kälberfüßen.

Man nehme ein Geschirr, belege es mit zerschnittenen Zwiebeln und gelben Rüben, ein wenig Fette darauf, hat man Knochen und Abfälle von Kalbfleisch, in Ermanglung dessen einen Kalbshals oder Bug, läßt es auf dem Feuer langsam braun anziehen. Ist dieß geschehen, füllt man 3 Maas frisches Wasser und 3 paar Kalbsfüße dazu, läßt es langsam kochen und gut abgeschäumt wie es gesalzen, gibt ein wenig ganzes Gewürz, 1 Lorbeerblatt, ½ Muskatnuß, einige Citronenschalen und ½ Maas guten Essig daran, ist alles gut ausgekocht wird es durch ein Seihtuch passirt und gut abgefettet. Kann man es über Nacht an einen kühlen Ort stellen wäre es sehr gut, um sich von der Festigkeit der Sulz zu überzeugen, sollte sie nicht fest genug seyn, so kocht man sie während dem Abklären stärker ein.

Sollte sich obenher noch Fette vorfinden, so muß sie entfernt werden, sollte sie nicht Farbe genug haben, färbt man sie noch mehr mit gebranntem Zucker. Hierauf verklopft man 3 ganze Eier sammt Schalen gut mit einem Eßlöffel voll frischem Wasser, thut den Stand dazu und läßt es auf dem Feuer langsam zusammengerinnen, fängt es an zu kochen so zieht man es zurück auf eine Ecke daß es nur an einer Seite langsam kocht, zugedeckt, damit die Eier Zeit gewinnen sich zusammenzuziehen und zu brechen, wodurch alles unreine an sich gezogen, das Aspic kristallklar wird.

Nachher wird es durch eine reine Serviette, die man an allen 4 Ecken über die Füße eines umgestürzten Stuhles aufspannt, zweimal auch dreimal aufgegossen, bis es

klar und rein in ein irdenes Gefäß, das man zu diesem Zwecke unter die Serviette stellt, durchläuft, dann ausgekühlt verwendet.

349. Roulade von Kalbsbrust mit Aspic.

Nach wie gewöhnlich vorher ausgelösten Rippenknochen wird die Brust flach der ganzen Breite nach, mitten auseinander geschnitten, doch so, daß sie noch zusammenhängt. Auseinandergebreitet belegt man sie mit folgendem Fasche: Es wird 1 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel und ½ Pfund rohen Speck fein gewiegt, dann werden 1 Zwiebel mit Petersilie, ⅛ Pfund gereinigte, ausgegrätete Sardellen, 2 Loth Kapern, ein wenig Citronenschale fein gewiegt, einen abgeriebenen Semmel in Milch geweicht und gut ausgedrückt, alles zusammen mit dem Fleische fein zusammengestoßen, gesalzen, ein wenig Ingwer und Muskatnuß, nebst 3 Eierdottern darunter, alles gut vermengt, damit belegt man die ganze Brust und legt der Länge nach in kleine fingersdicke Streifen Schinken, Speck, eingemachte Gurken oder abgezogene Pistatzien, Trüffeln wenn man welche hat, dann ausgegrätete Sardellen, dann rollt man sie zusammen, wickelt sie in ein Tuch und bindet sie mehrmal fest zusammen. Nun kocht man sie in 2 Theilen Fleischbrühe, 1 Theil Essig, ein wenig Salz, Pfeffer und Wurzelwerk weich, ist sie fertig, nimmt man sie heraus, beschwert sie oder läßt's gepreßt erkalten, thut das Tuch hinweg, schneidet es oben und unten gleich zu, richtet es im Ganzen oder in schönen Scheiben geschnitten an und garnirt es zierlich mit Aspic, oder Scheibenweis in Form eingegossen.

350. Brustkern-Fricasee kalt mit Aspic.

Das wird eben so, wie das schon beschriebene warme Fricasee gemacht, und wenn es ausgekühlt ist, stückweis

zierlich mit der Sauce auf die Schüssel rangirt und mit gehacktem Aspic überzogen und mit angemachten fein geschnittenen Kopf- oder Endivi-Salat garnirt.

351. Kalbs-Carbonaden kalt mit Aspic.

Sie werden Fingerdick geschnitten, roh mit dicken Speck und Schinken oder mit gesottener eben so geschnittener geräucherter Zunge durchgezogen, dann weich und weiß gedünstet, kalt zierlich zuparirt, angerichtet und mit gehacktem Aspic unten und oben belegt.

352. Kalbsschlegel kalt mit Aspic.

Der Schlegel wird mit Fingerdick geschnittenen Speck und Schneideschinken abwechselnd durchzogen und zwar auf diese Weise: daß man mit einem zugespitzten Kochlöffelstiele Löcher in das Fleisch macht und in diese den mit Sepice und Salz eingewickelten Speck und Schinken hineinsteckt. Dann belegt man den Boden der Casserole mit dünngeschnittenen Speckblättern, Zwiebeln, gelben Rüben, ein wenig ganzes Gewürz und Wurzelwerk, den Schlegel sammt 1 Paar zerhackten Kälberfüßen mit 1 Schoppen Essig, ½ Maas weißen Wein und 1 Maas gute Schü. Dieses alles läßt man zusammen langsam dünsten und richtet den Schlegel an, wenn er weich ist; man passirt den Saft von allem Fett gereinigt, abgeklärt und über den ausgekühlten Schlegel, welcher gesulzt und zerhackt gegeben wird.

353. Fricando kalt mit Aspic.

Ist die gleiche Behandlung wie der Kalbsschlegel.

354. Kalbshirn mit Aspic.

Wenn das Kalbshirn abgekocht, kalt und trocken angerichtet ist, wird es mit einer kalten Frikasee-Sauce überzogen, mit Aspic belegt und mit Kräutern, als: Bertram, Pimpernelle, Schnittlig, Portulak mit Essig angemacht, und damit garnirt.

VIII. Von dem Schöpsenfleische.

355. Die Brust.

Sie wird im Ganzen oder in Stücke gehackt, mit 1 paar Speckblätter, geschnittener Zwibel, gelbe Rüben, ganzem Gewürz, 1 Lorbeerblatt und 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe gedünstet. Dann gibt man sie, die Rippenbeine ausgelöst, in eine andere Casserole und läßt den Saft mit Allem, was in der Casserole zurückbleibt, braun und kurz angehen, dazu ein paar Kochlöffel voll Mehl und läßt es wieder bräunlich anschwitzen und verschäumen. Man rührt das Ganze ferner mit 1 Maas Suppe fein ab, gibt 1 Glas weißen Wein dazu und läßt die dadurch erzeugte Sauce gut auflösen und verkochen. So wird sie auf die in der andern Casserole befindliche Brust durch ein Haarsieb geseihet und nach einigem Aufkochen angerichtet. Statt dem Wein kann man sie auch mit Essig säuern und am Schlusse Kapern und fein geschnittene Citronenschale dazu geben. Will man die Sauce weiß geben, so läßt man den Saft nicht braun anziehen, sondern gleich das Mehl damit abgerührt und gibt zu den Kapern und Citronenschalen 1 Paar fein zerdrückte Knoblauch-Zehen hinein.

Auch kann man die Brust im Ganzen oder in Stücken weiß oder braun als Gemüs-Beilage geben, will man sie braun haben, läßt man den Saft braun anziehen, löst ihn mit 1 Schoppen Suppe auf und passirt es durch ein Haarsieb an das Fleisch. Auch wenn sie in Stücken weiß gedünstet ist, kann man sie in zerklopfte Eier mit Semmelbröseln paniren und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond braten, mit Hospot von allerlei Rüben, auch mit gedünsteten weißen oder gelben Rüben, Weißkraut, Wirsing, mit Kartoffeln ꝛc. ꝛc. geben.

356. Gedämpfte Schöpsen-, Schulter-Carbonaden oder Rückel.

Ist in Allem ganz gleiche Behandlung und Zubereitung wie bei der vorhergehenden Brust. Das Rückel kann man unter den Rippen ein wenig abhäuten und spicken.

357. Schöpsen-Carbonaden mit rothem Wein.

Sie werden wie die kälbernen Carbonaden gemacht, aber nicht geklopft, sondern nur durch einen Schlag mit einem hölzernen Hammer breit geschlagen, selten mit Semmelbröseln und Eiern panirt, sondern nur so gesalzen gebraten, auch in brauner wie weißer Sauce mit gleicher Behandlung wie die Brust, so auch wenn sie hergerichtet sind, schneidet man ½ Zwiebel, 12 Zehen Chalotten und einige mittelgroße Champignons fein zusammen, passirt die rohen Carbonaden in einem Stück Butter damit gäh an und schüttet ½ Maas rothen Wein und eben so viel gute Schü darauf. Dieß alles läßt man kurz einsieden und wenn die Carbonaden hinlänglich weich sind, werden sie zierlich angerichtet und der kurz eingegangene Saft darüber gegeben.

358. Schöpsen-Nierlen.

Man schneidet sie auseinander, jedoch nicht ganz, daß sie noch beisammen bleiben, salzt und pfeffert sie ein wenig, steckt ein Spießchen dadurch, daß sie gerade bleiben, panirt sie mit Eiern und Semmelbröseln und backt sie im Schmalz heraus. Oder auch fein geschnitten und geröstet wie die Kalbsleber.

359. Gedünsteter Schöpsenschlegel.

Er wird wenn er gut abgelegen ist, stark geklopft und ebenso wie die Schöpsenbrust eingerichtet und gedünstet;

man gibt ihn mit dem eigenen durchpassirten Safte oder mit ebenso verfertigter Sauce, worin man frische, geschälte in runde oder lange Scheiben geschnittene abgekochte Gurken beimischt, oder sie mit grünen oder ausgelösten Bohnen oder mit verschiedenen großdressirten gekochten Rüben und Kohl garnirt. Oder auch mit weich gesottenen glasirten Kartoffeln oder kleinen Zwiebeln.

Es ist auch üblich, die Schlegel mit einigen Zehen Knoblauch zu spicken.

IX. Von dem Lammfleische.

360. Das lämmerne Brüstel

wird gut ausgewässert, abblanchirt, mit kaltem Wasser abgefrischt, rippenweise eingeschnitten, mit 1 Zwiebel, 1 Petersiliewurzel, 1 Stück gelbe Rübe, mit ein paar Nelken besteckt und mit einem Stück Butter anpassirt, ferner mit ein paar Kochlöffeln voll Mehl eingestäubt. Alles dieses läßt man gehörig verschäumen und mit weißer guter Suppe fein abgerührt und gesalzen, sehr stark versieden. Wenn die Bruststücke, oder auch zuweilen das ganze Brüstel weich ist, gibt man es in eine Casserole und seiht die Sauce durch ein Haarsieb darauf. Man kann zuletzt auch abblanchirte Petersilie, weich gesottene Spargeln, in kleine Stückchen geschnittene grüne Erbsen, Carviol, Krebsscheren und Schweischen dazu geben, oder man fricassirt es zuletzt mit einer Liaison von ein paar Eierdottern und säuert es mit Citronensaft. Auch gibt man am Schlusse kleine in Suppe abgekochte auch gebackene Knödeln oder Würsteln auch Trüffelblätter, Champignons, Maurachen. So kann man daraus ein gemischtes Ra-

gout und rundherum von weißgedünstetem Reis einen Kranz bilden.

Gebacken. Wenn das Lamms-Fricassee fest legirt und ausgekühlt ist, bestreicht man die Stückchen ringsum mit der Sauce und panirt sie ganz leicht mit Semmelbröseln; dann erst in zerschlagene Eier getaucht, mit Semmelbröseln panirt und im Schmalz ausgebacken, oder auch die Brüstchen abgekocht, ausgekühlt in Stücke geschnitten, ein wenig gesalzen, gepfeffert, in Eiern und Semmelbröseln panirt, in einem mit Butter bestrichenen Platfond auf beiden Seiten gebraten, als Gemüs-Beilage verwendet.

361. Braun gedünstet auch mit brauner Sauce.

Ist die gleiche Behandlung wie bei der Schöpsenbrust.

362. Das lämmmerne Rückel oder Bug und Carbonaden.

Ist in Allem ganz gleich in der Zubereitung wie bei dem lämmernen Brüstel; weiß eingemacht, gebacken oder in brauner Sauce oder gedünstet mit eigener Schü auch mit Krebs-Sauce zu geben, man kann das Rückel auch spicken und dem Bügel die Schaufel auslösen, sie dienen auch als Beilage zu Gemüse.

363. Lämmerne Carbonaden.

Von dem Rücken werden die Carbonaden rippenweis 2 und 2 Rippen zusammen vereint geschnitten und wie die kälbernen Carbonaden zugerichtet, gesalzen, in Eier und Semmelbröseln panirt und in einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten; sie sind meistens zur Belegung der Gemüse zu verwenden. Auch kann man sie mit der nämlichen Zubereitung wie die Kalbs-Carbonaden in Papier richten.

364. Lämmerne Carbonaden mit Kräutern.

Diese werden ebenso zum Braten zugerichtet, gesalzen und statt mit Semmelbröseln zu paniren, mit fein gewiegten Chalotten oder Zwiebeln und Petersilie in zerlassener Butter gut eingewickelt und auf einem Platfond fertig schnell übersprengt, zierlich angerichtet, doch ohne Butter nur mit den Kräutern allein und darunter eine braune pikante Sauce, auch mit Trüffeln oder Champignons. Auch diese Carbonaden wie zum Braten fertig zugerichtet, ohne Semmelbröseln, ohne Kräuter, nur in Butter überschwungen und mit allerlei schön dressirten Rüben in einer guten Suppe weich gekocht und mit den Carbonaden trocken zierlich angerichtet. Der Saft wird von dem Fette gereinigt, dieses Fett läßt man mit 1 Kochlöffel voll Mehl anschwitzen und rührt es mit dem Saft ab, läßt es gut auskochen, zuletzt fügt man fein gewiegte Petersilie dazu und gießt es über die Rüben.

365. Lammskopf auf französische Art.

Man läßt den Lammskopf sammt der Haut ganz, blanchirt und kocht ihn wie den Kalbskopf in der Braise, ist er weich, so wird er angerichtet, man öffnet die Hirnschale, nimmt das Hirn heraus, rührt es mit gewiegter Petersilie, Salz und Muskatnuß ab, thut es wieder hinein und gibt eine Fricasee-Sauce darüber, oder auch wie beim Kalbskopf mit allen Beigaben.

Auch gebacken wie der Kalbskopf, so auch der abgezogene Lammskopf, panirt wie der Kalbskopf, zubereitet.

366. Lämmerne Zunge.

Ist auch gleiche Behandlung wie bei den Kalbszungen.

X. Von dem Schweinfleische.

367. Schweinerne Brust oder Schulter. Rückel.

Diese wählt man meistentheils zu Kren (Meerrettig). Sie werden in kleine Stücke gehackt, mit Salz, ganzem Gewürze, mit einer in Blätter geschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblättchen und einem Sträußchen Thymian und nur im Wasser weich gesotten. So werden sie, mit recht viel Kren darunter, gegeben, mit ein wenig von dem Sude zierlich angerichtet und mit grüner Petersilie garnirt.

Ist es jung, so dünstet man sie unter Sauerkraut, bayerische Rüben, weiße Rüben 2c. 2c., oder auch gebraten auf Erbsen, Linsen, Erdäpfel, dürre und andere Gemüse gegeben. Wenn die Stücke geselcht oder geräuchert sind, wird es bloß im Wasser weich gesotten und zur Belegung der Zuspeisen und Grünen, wie auch zu Knödeln, Schinkenfleckerln oder zu verschiedenen anderen Speisen verwendet.

368. Gedünstete Brust oder Schulter, Rückel oder Carbonaden.

Eines oder das Andere wird in Ganzem oder zusammengehackt, mit Zwiebeln, Kümmel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, einigen fein geschnittenen Speckblättern, Salz, mit 1 Schöpflöffel voll Suppe und mit 1 Schoppen versottenen Essig weich gedünstet oder im Rohr gebraten. Dazu thut man auch eine ganze Zehe Knoblauch, ein Lorbeerblatt und ein Sträußchen Thymian, zuletzt aber auch wenige Citronenschalen. Der Saft wird durchgeseiht, noch kürzer eingesotten und darüber gegeben. Man reicht einen Senf dazu herum.

Man vermengt ebenfalls den eigenen Saft mit 1 paar Anrichtlöffel voll eingebrannter brauner Mehl-Sauce, läßt

es zusammen gut verkochen und passirt die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

Meistentheils wird die Haut vom Schwein abgezogen.

369. Gebratene schweinerne Carbonaden.

Sie werden wie die kälbernen zubereitet, geklopft und geformt. Es wird auch die Haut davon weggenommen, das Fett aber soll dabei bleiben. Dann werden sie gut gesalzen, ein wenig gepfeffert, im Fett mit feinen Kräutern eingetaucht und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten, dazu gibt man eine Schü und säuert sie mit Citronensaft. Zuweilen werden sie auch mit Semmelbröseln panirt und zu Gemüsen verwendet. Auch kann man sauere Rahm-Sauce mit Kapern dazu geben.

Das Rückgrat sammt dem Nierenbraten wird allgemein zum Braten verwendet, und wenn es eine Weile gebraten hat, wird es mit einem scharfen Messer eingeschnitten, dadurch die Haut gewürfelt geschröpft, mit Kümmel bestreut, und, ohne es zu begießen, zuletzt gäh und braun mit schöner Farbe ausgebraten.

Der Schlegel, den man meistens Schinken nennt, wird gewöhnlich geräuchert gebraucht. Ehe er gesotten wird, muß er viele Stunden in frischem Wasser weichen. Beim Sieden hat man sich in Acht zu nehmen, daß er nicht zu weich wird, noch mehr, daß er nicht hart bleibe. So gibt man ihn mit Spinat, Kohl, Bohnen, Erdäpfeln rc. rc., vorher zieht man ihm die schwarze Haut ab.

Der Schinken wird eben so zugerichtet wenn man ihn kalt geben will, man legt ihn auf eine Schüssel und garnirt ihn zierlich mit Aspic, gehackten Eiern und Kräutern.

370. Gedünsteter Schlegel.

Man schneidet die Haut vom rohen Schlegel ganz weg, reibt ihn mit Sepien und Salz ein und richtet ihn

in eine Casserole mit feinen Speckblättern, Zwiebeln, ganzem Gewürze, Wurzelwerk und ein wenig Kümmel ein. Man gießt ½ Maas Wein, 1 Maas Fleischbrühe, ½ Schoppen Essig darauf und läßt ihn damit gut zugedeckt ein paar Stunden langsam dünsten. Der Saft wird abgeseiht, gereinigt von dem Fette, welches man wieder auf den Schlegel und das eingerichtete Zugehör gibt und einstweilen zurück behalten. Dann deckt man das Casserole ganz auf und läßt den Schlegel braun angehen. Hierauf gibt man ihn in eine andere Casserole, und auf das braun angelegte ein paar Kochlöffel voll Mehl, welches man bräunlich gut verschäumen läßt. Mit dem zurückbehaltenen Safte, welchem man noch ½ Maas Suppe beifügt wird es fein abgerührt und verkocht, auf den Schlegel durchpassirt und nochmal damit aufkochen lassen.

371. Hachis von Schweinfleisch.

Man nimmt das fette Bauchfleisch, die Unterkehle, ein Stück vom Rücken, das Hirn und schneidet dieses alles mit einer in Milch geweichten Semmel fein zu einem Hachis zusammen. Nach dem dünstet man fein geschnittene Zwiebeln, nach der Jahreszeit einige Champignons, Trüffeln und Petersilie, gestoßenes Gewürz mit Majoran aber nur eine kleine Messerspitze voll dazu. Alles dieses zusammen mischt man unter die Hachis, bindet es mit 6 Eierdottern und stoßt es noch recht fein im Mörser, es wird gesalzen und in schweinerne auch kälberne Netze, welche roh im laulichtem Wasser ausgewässert werden, zwei starke Finger breit länglicher Form eingeschlagen. Man kann auch runde wie Thaler groß formen, in dergleichen Gestalten sie auf einem mit Butter bestrichenen Platfond langsam braten.

Nicht seltner pflegt man diese Hachis auch in lange

oder runde Förmchen, mit Butter ausgestrichen, zu füllen, dieselben wieder in eine Casserole zu setzen und mit dem vorhandenem wenigem Wasser zugedeckt im Dunste zu sieden; dann stürzt man sie auf eine Schüssel und gibt eine gute Schü oder pikante braune Sauce darüber.

Sie dienen auch als Gemüs-Beilage.

372. Gesulzte Füße.

Mehrere schweinerne Füße in Stücke gehackt, sauber geputzt, ausgewässert, werden mit 1 ganzen Zwiebel-Bouquet, 1 Zehe Knoblauch, einige ganze Nelken, Pfeffer, Salz, 1 Lorbeerlaub, 1 Sträußchen Thymian, 1 Schoppen Essig in ordinärer Suppe weich gesotten, dann in ein irdenes Geschirr gethan, den Saft durchgeseiht und kürzer einkochen lassen, darauf gegeben, an einen kühlen Ort gestellt, wo er sich fest sulzet.

Den Kopf und die Füße, kann man im Sauerkraut weich kochen lassen, dann ausgebeint dazu servirt oder auch gesotten, ausgebeint in Stücke geschnitten, ein wenig gesalzen und gepfeffert, mit Eiern und Semmelbröseln panirt, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten und die Gemüse damit garnirt. Sie lassen sich auch schicklich, wenn sie vollkommen ausgelöst, stückweis geschnitten in einer braunen Zwiebel-Sauce verwenden.

Die Leber wird wie die Kalbsleber zubereitet.

373. Von dem Spanferkel.

Das Spanferkel wird mit Pech und heißem Wasser abgebrüht, sauber geputzt und ausgenommen, einige Stunden in frischem Wasser ausgewässert, gut abgetrocknet, nur inwendig, niemals auswendig gesalzen, ein wenig gepfeffert, zierlich dressirt und im Rohr gebraten. Während dem Braten bestreicht man es mit einem Stück Speck und über-

gießt es am Schlusse noch mit frischem Bier. Dergestalt gebraten servirt man es mit Sauerkraut oder bayerischen Rüben u. dgl., auch mit gedünstetem trockenem Reis.

XI. Von dem Wildprete.

374. Hirschbrust auf bürgerliche Art.

Man siedet sie mit Wasser, Wein, Essig, mit Salz, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, zerschnittenen Zwiebeln, ein Sträußchen Thymian, ein paar Lorbeerblättchen, einige Wachholderbeeren, weich. Ist sie wieder ausgekühlt, wird sie aus dem Geschirr in dem sie gesotten wurde, herausgenommen, und wenn man die Knochen ausgelöst hat, stückweis zerschnitten, in eine Casserole gebracht. In der Zwischenzeit bräunt man in einem Stück Butter 2 Kochlöffel voll Mehl, thut fein gewiegte Zwiebeln dazu und rührt es mit dem durchgeseihten Sude fein ab, welcher aber von allem Fette gereinigt seyn muß, läßt es einigemal aufkochen, gießt die Sauce auf die in der Casserole befindlichen Stücke der Brust und läßt alles zusammen fertig weich kochen. Zur Veränderung kann man Kapern und fein geschnittene Citronenschalen beimischen, oder statt dessen mit Blut legiren, oder ½ Schoppen sauern Rahm beifügen.

375. Braun gedünstete Brust oder Schulter.

Ist die nämliche Behandlung wie bei der gedünsteten Kalbsbrust.

376. Hirschbrust mit einer Kruste.

Sie wird im Ganzen abgedünstet und die Rippenbeine ausgelöst. Einstweilen vermengt man geröstete Bröseln von gemeinem Roggenbrod mit Zucker, gestoßenem

Zimmt, Nelken und abgeriebenen Citronenschalen. Man belegt ein Platfond mit Speckblättern, legt die Brust darauf, bestreicht die Oberfläche mit abgeschlagenen Eiern, gibt klein Finger dick das vermischte Brod darauf und läßt es im Backofen die gehörige Farbe bekommen, bestreut sie, wenn es aus dem Ofen kommt, Messerrückendick mit gestoßenem Zucker und glasirt sie mit einem glühenden Nudelschäufelchen schön braun und gibt ein wenig Schü darunter. Oder Hagebutten oder Johannisbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Marmelade mit ein wenig Wein versotten in einer Saucière extra dazu.

377. Hirschziemer.

Wird meistens als Braten gegeben, abgehäutet und schön gespickt; auch kann man ihn wenn er gebraten ist, mit der nämlichen Brustkruste wie die Vorhergehende belegen und mit den gleichen Marmeladen geben.

378. Den Schlegel

kann man in 2—3 Theile zerlegen, abgehäutet, schön gespickt als Braten verwenden, oder als Fricando, nämlich so zubereitet wie die Kalbsfricando u. dgl.

379. Vom Hirschkalbe oder Rehwildpret.

Ist die nämliche Behandlung und Zubereitung wie beim Hirsch.

380. Carbonaden vom Reh (siehe Hasen-Carbonaden).

Vom Hasen.

Derselbe wird, das Vordere ausgenommen, meistens zum Braten bestimmt, er wird dazu vorher gut abgehäutet, gespickt, gesalzen, einmarinirt und zwar mit Zwiebeln, Fett, Essig, Thymian, Gewürz und Lorbeerblätter. Der

vordere Theil, das sogenannte Junge, wird größtentheils auf bürgerliche Art zubereitet, als:

Man läßt ein Stückchen Zucker mit Butter in einer Casserole braun werden, das zerschnittene Hasenjunge darauf mit fein zerschnittenen Zwiebeln und Citronenschalen nebst ein wenig Gewürz, Salz und Lorbeerblatt, ein wenig Essig und Suppe, läßt man es kurz dünsten; ist es eingedünstet, so legt man die Stückchen in ein anderes Geschirr, stäubt den Saft mit 2 Kochlöffel voll Mehl an und läßt es bräunlich verschäumen. Alles dieses zusammen läßt man mit 1 Glas rothen Wein und einen Schoppen Suppe abgerührt gut verkochen, bis sich alles auflöst und die Sauce schön braun ist. Hierauf gießt man die Sauce an die Stückchen und kocht sie damit fertig, zuletzt kann man sie auch mit Blut legiren.

381. Braungedünsteter Hase.

Der Hase wird abgehäutet, nicht ausgewaschen, sondern nur inwendig mit einem feuchten Tuche ausgewischt, in Stücke zusammengehackt, gesalzen, mit Speck, Zwiebel, ganzem Gewürz und ein wenig fetter Suppe gedünstet; ist er weich, so legt man ihn in eine andere Casserole. Hierauf nimmt man ein Stückchen Zucker, läßt ihn mit Butter braun werden, dann 2 Kochlöffel voll Mehl damit gelblich abbräunen und mit dem Saft nebst 1 Glas rothen Wein und Fleischbrühe abgerührt gut auskochen. Diese Sauce wird an den Hasen geseiht, wozu man noch Kapern beifügt, oder wenn das Mehl verschwitzt hat, mit sauerm Rahm und etwas Fleischbrühe sammt dem Saft gut abgerührt, ausgekocht, daran passirt und auch Kapern dazu.

382. Carbonaden von Hasen.

Der Hase wird abgehäutet, der Rücken gespalten und 2 und 2 Rippen zusammen abgeschnitten, geklopft, ge-

formt wie die Kalbs-Carbonaden, sollte man mehr brauchen, hilft man sich mit den Schlegeln, woraus man auch Carbonaden verfertigt, man salzt und pfeffert sie ein wenig und bratet sie schnell auf einem mit Butter bestrichenen Platfond, oder auch mit feinen Kräutern und richtet sie zierlich mit denselben aber ohne Fette an, legt zwischen jede Carbonade eine gebackene Semmel-Croutons und gibt eine braune pikante Kapern- oder Trüffel-Sauce darüber.

So macht man sie auch aus Rehwildpret.

383. Hasen-Kuchen.

Nachdem der Hase abgehäutet, das Fleisch von den Knochen abgesondert worden ist, wird er mit eben so viel rapirtem Speck und einer Gansleber zusammengewiegt und gesalzen, dazu man eine in Milch geweichte Semmel, die aber wieder gut ausgedrückt werden muß, gibt. Man wiegt ferner einen Zwiebel und Petersilie fein, überdünstet und vermischt sie mit dem Ganzen, dieß alles wird mit einer Messerspitze voll Sepice und Salz, ein wenig zerdrücktem Knoblauch im Mörser zusammengestoßen. Ist dieses gethan, wird eine geräucherte Rindszunge, ein paar Kalbseuter und eine Gansleber weich gesotten, ausgekühlt, würfelig geschnitten und unter die fertige Fasche gemengt. Nun legt man eine Form mit fein geschnittenen Scheiben Speck ganz aus, gibt die Fasche darein, bedeckt es oben auch mit Speckblatten und läßt es einige Stunden langsam im Ofen backen. Man muß aber trachten, es im Saft zu erhalten. Gestürzt, von allem Fette gereinigt, gibt man eine braune pikante Sauce oder eine Trüffel-Sauce darüber.

Es wird auch im Ganzen oder aufgeschnitten kalt mit Aspic servirt.

384. Faschirter Hase.

Ist der Hase abgehäutet und das rohe Fleisch von den Knochen abgelöst, wird es mit einer gleichen Quantität Nierenfette und einer in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel fein gewiegt, auch wiegt man 1 Zwiebel, 1 Büschchen Petersilie und Chalotten fein zusammen, ist dieses mit einem Stück Butter, einem paar Anrichtlöffel voll guten Rahm weich und kurz gedünstet, gibt man es zu dem Fleisch. Man salzt und würzt es mit einer Messerspitze voll Sepice und Majoran, dazu kommen zuletzt noch fein gewiegte 6—8 Sardellen, einige Kapern und Citronenschalen, mit einem paar rohen Eierdottern. Dieses alles wird in einem Mörser gestoßen und in einer mit Butter und Semmelbröseln gut ausgefütterten Form eines Hasen eingefüllt, langsam in einem Ofen gebacken, gestürzt und eine braune pikante oder sauere Rahm-Sauce mit Kapern dazu gegeben.

Man kann diese Fasche auch in kleine Förmchen backen oder im Dunste sieden und mit brauner Sauce mit Kapern oder Sardellen geben.

Vom Schwarzwildpret.

Das Wildschwein wird gut abgebrannt und rein geputzt, der Kopf sammt dem Halse lang abgeschnitten und das ganze Schwein in mehrere Theile zerhauen und gesotten. Man legt sie in einen großen Kessel, salzt sie gut ein und füllt 4 Maas guten weißen Wein, 3 Maas Essig und den übrigen Raum mit Wasser aus, dazu thut man einige geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersiliewurzeln, Lorbeerblätter, Citronenschalen, Thymian, Gewürznelken, Pfeffer, Muskatnuß, ganzen Ingwer und Wachholderbeeren und läßt es einige Stunden langsam weich kochen. Der Kopf und Schlegel müssen jederzeit

länger kochen, als die andern Stücke, die man nach öfterm Nachsehen viel eher herausnehmen darf. Wenn alles weich und ausgesotten ist, gibt man die vordern herausgenommenen Stücke wieder in den Sud und läßt alles zusammen darin auskühlen. In diesem Zustande wird dieses Schwarzwild in einem irdenen Geschirre mit dem Sude an einem kalten Orte aufbewahrt, und wie man es gebraucht stückweis herausgenommen, in einem paar Maas Sude warm gemacht, richtet man es trocken an und gibt eine schwarze Sauce (siehe Seite 163) oder eine süße Marmelade-Sauce dazu.

385. Faschirter Wildschweinskopf.

Der rein geputzte Kopf wird von allen Knochen ausgelöst und die Hälfte Fleisch im Halse herausgeschnitten, zu diesem nehme man noch 3—4 Pfund Fleisch von Schwarzwild, dieß wird fein gewiegt, man thut halb so viel rapirten Speck als Fleisch dazu und es wird mit dem Fleische recht fein im Mörser gestoßen, in eine Schüssel gethan, gesalzen und gepfeffert, eine Messerspitze voll Sepice mit Majoran, ½ Zehe zerdrückten Knoblauch darein gerührt, 2 mittelgroße Zwiebeln und 1 Büschchen Petersilie fein gewiegt, überdünstet sie mit ein wenig Butter und 1 paar Anrichtlöffeln voll Rahm kurz ein, wozu noch eine in Milch eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel kömmt und damit abgetrocknet. Nun stößt man alles nochmal mit 4 Eierdottern gut ab. Einstweilen schneidet man eine geräucherte Zunge, eine gedünstete Gansleber etwas großwürfelig, wie auch 1 Pfund frischen Speck, 1 Pfund geschälte Trüffeln in Viertel geschnitten, ¼ Pfund abgezogene Pistazien und ⅛ Pfund Kapern, dieß alles wird unter den Fasch gemischt gut vermengt, der Kopf damit gefüllt, zusammengenäht in seine ursprüngliche Form ge-

bracht, in ein Tuch gewickelt, nochmal fest zusammen gebunden und in dem angezeigten Sude weich gekocht, worauf man ihn herausnimmt, ein wenig preßt und auskühlen läßt. Den andern Tag nimmt man das Tuch und die Fäden davon, läßt ihn ganz, zuparirt auf eine Schüssel gethan und zierlich mit Aspic garnirt.

386. Von dem Biber auf verschiedene Art.

Der Biber kann entweder in großen ganzen Stücken oder kleiner geschnitten auf die Tafel gegeben werden. Welche Bestimmung er auch habe, wird er, nachdem er wie ein Hase ausgezogen ist, ausgewässert, abblanchirt, eingesalzen und in einer Braise recht weich gesotten. An Fasttagen darf man aber zur Braise weder Speck noch Schinken wählen, sondern man nimmt nur weißen Wein, 1 Schoppen Essig, ganzes Gewürz, Thymian, Lorbeerblätter, Wurzelwerk, eine Zehe Knoblauch, Zwiebel, einige Wachholderbeeren und fette Fastensuppe nebst einem Stück Butter. Wenn das Fleisch fast schon weich ist, seihet man den Saft weg, reinigt ihn von allem Fett, das man wieder auf die Braise gibt und läßt das Fleisch bräunlich und kurz damit angehen; dann stäubt man einige Kochlöffel voll Mehl darauf, läßt es auf dem Feuer gut verschäumen und anbräunen, rührt es mit dem kurz vorher abgeseihten Saft und noch mit ein paar Schöpflöffeln voll Schü zur Zugabe fein ab. Alles zusammen wird dann mit dem Fleische weich gekocht. Man gibt die weichen Stücke in eine andere Casserole und seiht die fertige Sauce wieder auf das Fleisch. An Fasttagen kann man diese Speise mit Karpfenblut legiren, an den übrigen Tagen mit Hühnerblut.

Auch ohne Blut kann man den Biber mit dieser Zurichtung geben.

Will man ihn süß und sauer haben, nimmt man statt weißen, rothen Wein und ein Stück Zucker daran.

Man kann ihn auch braten, er muß aber zuvor 6 Tage eingebeizt werden.

387. Der Biberschweif.

Der Schweif von dem Biber, ehe er ausgearbeitet ist, wird abgeschnitten, gleich roh abgebrüht und rein geputzt. Ferner siedet man ihn in einer Braise mit Wein und Fleischbrühe weich, indem er vorher mit Citronensaft eingerieben wurde. Ist er weich, wird er herausgenommen, ausgekühlt, gesalzen, mit feinen Kräutern, Butter und Semmelbröseln panirt, dann auf einem mit Butter bestrichenen Platfond langsam gebraten, mit guter Schü und Citronensaft angerichtet.

388. Von dem Fischotter.

Dieser wird ganz gleich wie der Biber zugerichtet, nur den Schweif ausgenommen, welcher mit den übrigen Theilen zusammengehackt wird, die dann sauer gedünstet und braun, wohl auch mit Blut eingemacht werden. Jedoch kann dieses Fleisch niemals grillirt werden.

XII. Vom zahmen Geflügel.

389. Junge Hühner in weißer Sauce, auch fricassirt.

Wenn die Hühner geputzt und aufgemacht sind, werden sie im Ganzen oder in 5—6 Stücke zertheilt, sammt Leber und Magen in laulichem Wasser ausgewässert, im frischen Wasser ausgekühlt; dann mit einem Stück Butter, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Lorbeerblatt und 1 Citronenschale anpassirt, gesalzen und überdünstet, zuletzt mit einigen Kochlöffeln voll Mehl eingestaubt, mit weißer

Suppe fein abgerührt; dann läßt man, bis die Hühner weich werden, alles gut verkochen. In diesem Zustande werden sie in eine andere Casserole gethan und die Sauce rein durch ein Haarsieb darauf geseiht. Noch abblanchirte, fein geschnittene grüne Petersilie dazu gegeben und angerichtet.

Auch kann man sie mit 2—3 Eierdottern legiren und mit Wein oder Citronensaft säuern, so heißen sie fricassirte Hühner. So kann man sie mit abgekochtem Carviol, Artischoken, Trüffeln, Champignons, abgekochtem auch gebackenem Fasche, Semmeln oder Hirnknödeln garniren, oder in einem trocken und weich gedünsteten Reisrank anrichten. Auch mit Schneidespargeln u. dgl.

390. Braun gedünstete Hühner.

Diese werden, nachdem sie schön geputzt, aufgemacht, gut und reinlich ausgewaschen worden sind, dressirt, gesalzen und mit fein geschnittenen Speckblättern, ebenso geschnittenen Zwiebeln, gelben Rüben, ganzem Gewürz und 1 Schöpflöffel voll Suppe kurz und braun gedünstet; dann wenn sie weich sind, in eine andere Casserole gethan. Inzwischen wirft man auf den braun eingegangenen Saft einige Kochlöffel voll Mehl, läßt es noch etwas verschäumen und braun werden. Man füllt und rührt es mit 1 Maas Suppe ab, gießt 1 Schoppen Wein dazu und läßt, damit sich der ganze bräunlich angelegte Saft gut auflöst und die Sauce ihre gehörige Dicke und braune Farbe erhält, alles zusammen sehr gut verkochen. So wird diese Sauce durch ein Haarsieb auf die Hühner geseiht. Diese Hühner kann man mit glasirten kleinen Zwiebeln, Maurachen u. dgl. geben.

391. Hühner in schwarzer Sauce mit Blut.

Sie werden auf die nämliche Art eingerichtet, braun gedünstet, wie die Vorigen, nur daß man statt weißen,

rothen Wein nimmt und sie zuletzt mit ihrem eigenen Blut legirt, welches man beim Abstechen sammelt und mit ein wenig Essig vermischt.

392. Heiß abgesottene Hühner.

Rein geputzt werden die Hühner ganz oder zerschnitten, sammt Leber und Magen gesalzen, ein wenig ganzen Pfeffer, 1 paar Nelken, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gliedlang geschnittene gelbe Rüben und Petersiliewurzeln, 1 Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Thymian, etwas wenig fein geschnittene Citronenschalen, von der Citrone das Weiße abgeschält und in Scheiben geschnitten, mit einem Schoppen weißen Wein, ½ Schoppen Essig und ½ Maas Suppe bei gähem Feuer weich gesotten, sammt den Wurzeln angerichtet. Den Saft läßt man noch etwas kürzer einkochen, gießt ihn darüber und garnirt sie mit geschabtem Kren.

393. Hühner in der Braise.

Rein geputzt und dressirt, siedet man die Hühner mit fein geschnittenen Speckblatten, Zwiebeln, fein geschnittenem Wurzelwerk, ganzem Gewürze, einem Stückchen Schneideschinken mit einem Glas weißem Wein und sehr wenig guter Suppe weich. Auf diese Art gibt man sie mit einer beliebigen Sauce, als: eine Ragout-Sauce (siehe Seite 183), oder eine Trüffel-, Champignons-, Maurachen-, Austern-, Spargeln-, grüne Erbsen-Püree, Sauerampfer u. dgl.

394. Gefüllte Hühner.

Wenn sie rein geputzt, ausgenommen und ausgewaschen sind, werden sie untergriffen, ja nicht zerrissen. Dann füllt man sie mit Kalbs-, Semmel- oder Krebsfasche (siehe Seite 173), dressirt sie, kocht sie wie die Vorhergehende, gibt sie auch mit diesen Saucen wie auch

mit Krebssauce, man kann sie auch braten und mit diesen Saucen geben.

395. Ganz ausgelöste faschirte Hühner.

Diese werden trocken gerupft, rein abflammirt, abgesucht und von den Knochen bis auf die Flügel und die 2 Bügel, sammt den Füßchen, welche ganz bleiben, ausgelöst, gesalzen, mit Kalbs-, Semmel- oder Leberfasche, wie auch mit Trüffeln gefüllt, gehörig zusammengenäht und wieder wie ein Hühnel dressirt, dann in der Braise weich gesotten, zuparirt angerichtet, mit einer Ragout-, Trüffeln-, Krebs-Sauce u. dgl. gegeben.

396. Rouladen von Hühnern.

Macht man nicht anders, nur mit der Veränderung, daß die Flügel und Füßchen wegkommen und die Bügel auch ausgelöst werden. Die Haut und das Fleisch belegt man aber Fingersdick mit Fasche, rollt sie zusammen, mit Speck und Bindfaden gut verbunden; man siedet sie in der Braise weich, zuparirt, angerichtet und mit einer beliebigen Sauce oder auch garnirt mit Carviol, Artischoken, Spargeln, grünen Erbsen, gebratenen Kastanien, Trüffeln, Austern u. dgl. gegeben.

397. Granadeln von Hühnern,

werden auf gleiche Art gemacht, nur daß sie statt zusammengerollt, in kleine, runde wie Thaler große Granadeln geformt werden, man verfertigt aus 1 Huhn 4 Stücke.

398. Fricando von Hühnern,

werden auf gleiche Art gemacht, mit Kalbs- oder Leberfasche gefüllt, rund wie ein Fricando zusammengezogen und geformt, dann schön gespickt, in der Braise gesotten, glasirt mit Spinat, Sauerampfer, Trüffel-Sauce u. dgl. gegeben.

399. Hühner à la Tartar.

Die Hühner werden rein geputzt, aufgemacht, die Füße eingesteckt, in der Mitte von einander geschnitten, mit einem hölzernen Schlegel stark geklopft, gesalzen, ein wenig gepfeffert und in feine Kräuter mit zerlassener Butter eingewälzt; so bratet man sie bei gähem Feuer auf dem Roste von beiden Seiten, richtet sie an und drückt den Saft von 1 paar Citronen darauf, darunter gibt man eine klare Schü oder kalte Senf-Sauce.

Oder wenn sie gesalzen und gepfeffert sind, in feine Kräuter eingewälzt, mit Eiern und Semmelbröseln panirt, werden sie auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten und als Gemüse-Beilage verwendet.

400. Gebackene Hühner.

Die Hühner werden wie gewöhnlich rein geputzt, aufgemacht, in 4 Theile zerschnitten, ausgewässert, wieder abgetrocknet, sammt Lebern und Mägen eingesalzen und in Mehl eingewickelt, gäh dann in's Wasser und von da wieder in Semmelbröseln eingetaucht und im Rindschmalze ausgebacken. Man kann sie auch nur im Mehl eingewälzt oder auch mit Eiern und Semmelbröseln paniren.

401. Hühner mit Reis.

Man dressirt 3 Hühner, gibt sie in eine Casserole, welche auf dem Boden mit Speckscheiben belegt ist, blanchirt 1 Pfund Reis wenig ab und gibt ihn, wenn er ganz trocken ist, zu den Hühnern, dazu gibt man noch ein Stück frische Butter, 1 ganzen Zwiebel mit Gewürznelken besteckt und füllt 1 kleinen Schöpflöffel voll gute weiße Suppe darauf. Man salzt es und läßt alles zusammen weich dünsten. Sollte der Reis ganz trocken eingegangen oder die Hühner noch nicht weich genug seyn, so gießt man während des Dünstens immer etwas

Suppe nach. Ist alles vollkommen gedünstet, Speck und Zwiebeln beseitigt, rapirt man den Reis sammt den Hühnern zierlich an und gibt geriebenen Parmesankäse dazu.

402. Hühner mit Nudeln.

Sobald die Hühner hergerichtet und dressirt sind, werden sie in einer Braise ohne Wein weich gekocht, dann passirt man die Braise und kocht in dieselbe nicht gar zu fein geschnittene Nudeln oder Maccaroni ein und läßt sie gäh und dick einsieden, daß keine Suppe mehr sichtbar ist, und die Nudeln nur etwas im Safte bleiben, worauf man sie über die Hühner anrichtet und geriebenen Parmesankäse auf einem Teller dazu servirt.

Man kann die Nudeln oder Maccaroni auch im Wasser absieden, mit guter Butter abschmalzen, salzen und trocken über die Hühner anrichten und gibt Parmesankäse dazu.

403. Fricassirte Hühner kalt mit Aspic.

Man verfertigt von 3—4 Hühnern ein gutes Fricassee, so wie es zubereiten gelehrt wurde, läßt es dann an einem kühlen Orte auskühlen, richtet es gut mit der Sauce umwickelt, zierlich auf die Schüssel an und garnirt es mit Aspic, wohl öfter auch mit Austern und Trüffeln.

Auf andere Art, werden die Hühner im Ganzen oder zerschnitten in einer ordinären Braise weich gesotten, zierlich angerichtet, mit Aspic belegt und mit Kräutern garnirt, als: Bertram, Pimpernell, Portulak, grünen Zwiebeln, Schnittling, ein wenig Chalotten in Essig und Oel angemacht, mit Pfeffer und Salz gewürzt.

Auf andere Art. Wenn die zerschnittenen Hühner in einer Braise gekocht sind, läßt man sie auskühlen. In der Zwischenzeit rührt man 8 hartgesottene Eierdotter mit

einem Stück zerlassenem Aspic mit 2 Anrichtlöffeln voll Provencer-Oel, 1 Anrichtlöffel voll Bertram, Essig, Salz und Pfeffer recht fein und lange ab, bis der Aspic mehr anzieht und mit den Eiern dicklich wie eine Fricasseesauce wird. Man wickelt die Hühner Stück für Stück darein, daß sich die Sauce recht dick daran klebt und richtet sie zierlich auf die Schüssel an. Man garnirt sie mit Portulak-Blättern oder auch mit geputzten Sardellen oder Austern oder Häring, mit Aalen, Lachs oder Bricken u. dgl.

404. Kapaunen oder Poularden, auch alte Hühner.

Die Kapaunen und Poularden haben die gleiche Behandlung wie die Hühner, man bereitet sie auf gleiche Weise, als:

Mit weißer Sauce oder fricassirt. Braun gedünstet. In schwarzer Sauce. In der Braise mit Saucen. Gefüllt. Mit Nudeln oder Maccaroni. Mit Reis. à la Tartar. Fricassirte mit Aspic. Fricando gefüllt und ungefüllt. Ausgelöste gefüllte. Granadeln, Roulade.

405. Carbonaden von Kapaunen oder Poularden.

Das Geflügel wird trocken gerupft, abflammirt, rein ausgesucht, ausgenommen, das Fleisch sammt der Haut von den Knochen abgelöst. Den Kapaun theilt man in 6 Theile, aus jedem wird eine längliche Carbonade geformt und die fein abgeschabten Flügelbeinchen hineingesteckt, gesalzen, mit zerlassener Butter und Semmelbröseln oder mit Eiern und Semmelbröseln panirt oder bloß in feine Kräuter panirt, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten, mit Schü und Citronensaft servirt.

Die alten Hennen werden meistentheils zu Suppen verwendet oder auch zu Haschee. Die noch etwas

Jüngern kann man wie die Kapaunen in allen angezeigten Arten zubereiten.

406. Die Hahnenkämme.

Von solchen müssen die Spitzen zu Ende ein wenig abgeschnitten werden, damit sich das Geblüt besser ausziehen kann, worauf man sie, um gehörig weiß zu werden, in lauem Wasser lange auswässert. Ist dieses erzweckt, hüllt man sie in ein Tuch, stößt sie nur einen Augenblick lang in sehr heißes Wasser und reibt die obere Haut mit Beihülfe des Salzes vollkommen ab. Man gibt sie dann wieder in frisches Wasser und läßt sie einen kleinen Zeitraum lang auswässern, damit man sie so vorbereitet in einer Braise weich sieden kann. Sie werden vorzüglich auch mit Citronensaft gewaschen. Sind sie weich gesotten, pflegt man sie mit Fricassee, Ragouts oder Champignons, auch mit brauner Sauce zierlich anzurichten, mit in Butter gebackenen Croutons von Semmeln die in Form der Hahnenkämme geschnitten sind, garniren. Oder wenn sie in der Braise weich gesotten sind, kann man sie in Eiern und Semmelbröseln paniren, gäh auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten und mit Schü und Citronensaft gegeben. Man wendet die weichgesottenen Hahnenkämme selbst zu verschiedenen Garnirungen der Speisen an.

407. Kapaunen- oder Poularden-Flügel.

Diese werden von den rohen Kapaunen oder Poularden abgeschnitten, geputzt, dann abflammirt, ausgewässert, in einer Braise weich gesotten, von allem Fette gereinigt, als selbstständige Speise angerichtet, worüber man nach Belieben eine Trüffel-, Austern-, Schneidespargel-Sauce u. dgl., auch mit einer Fricassee-Sauce gibt. Etwas fester und ausgekühlt, werden sie in solcher Fri-

caffee in Eiern und Semmelbröseln panirt und im Schmalz gebacken.

Vom Indian oder welschen Hahn.

Der Indian wird trocken gerupft, abflammirt, abgesucht und aufgemacht, dressirt wie ein Kapaun und auch in der Zurichtung mit den nämlichen Saucen und Garnirungen, wie derselbe, behandelt.

408. Indian mit Trüffeln gefüllt.

Der Indian wird oben an dem Halse aufgemacht, noch warm abflammirt, abgesucht und inwendig feucht ausgewischt. Nebenbei schält man 4 Pfund frische Trüffeln fein, die schönsten davon läßt man ganz, die übrigen wiegt man fein zu einem Haschee zusammen. Mit diesem Haschee werden 3 Pfund frischer Speck gewiegt, roh vermischt, gesalzen und gepfeffert, daß es eine Fasche gibt, worunter zuletzt auch die ganzen Trüffeln kommen und womit man den Indian füllt, er wird oben mit Bindfaden zugebunden, mit Speck ganz eingewickelt, an einen kühlen, luftigen Ort aufgehangen, mehrere Stunden bis man ihn braucht, mit Papier eingebunden, langsam gebraten, gesalzen und reichlich begossen; man gibt ihn mit Schü oder pikanter brauner Sauce.

Er kann auch ebenso in der Braise gekocht und kalt mit Aspic garnirt gegeben werden.

409. Indian gedämpft, kalt.

Der Indian wird, nachdem er aufgemacht und abflammirt ist, wie der Vorige dressirt, mit Speck durchzogen, mit Gewürz, vielen Zwiebeln, Wurzelwerk, einigen Pfunden Kalbfleisch, nebst 2 Stücke zerhackten Kälberfüßen und Speck eingerichtet, mit ½ Maas Wein, 1 Schoppen Essig, 1 Maas guter Fleischbrühe, Salz und dem Saft

von 4 Citronen, fest zugedeckt, dämpft man ihn langsam 4 Stunden lang im Backofen, seiht den Saft ab, reinigt ihn von Fette, klärt ihn mit Eierweiß und läßt ihn auf dem Eise zur Sulze werden. Der Indian wird kalt zuparirt, mit der Sulze überflochten und zuweilen mit rohen Austern oder rohen Trüffeln garnirt.

Man kann ihn auch ganz von den Knochen auslösen, mit guter Fasche füllen, wieder in seine natürliche Gestalt formen und in der Braise weich sieden.

Wenn man die Fasche dazu verfertigt, schneidet man das Fleisch der Schlegel nebst ½ Pfund Mark und 1 Gansleber fein zusammen, würzt dieses mit gestoßenem Gewürze, Salz und Majoran, von jeder Gattung eine Messerspitze voll, dünstet einen großen Zwiebel mit einem Paar Anrichtlöffeln voll Milch, nebst einem Stück rapirten Speck ganz kurz und weich und gibt es dazu. Nun wiegt man alles fein zusammen, stoßt es im Mörser und gibt noch 6 rohe Eierdottern dazu. Ferner siedet man 2 Kalbseuter und eine geräucherte Zunge mit einem Stück frischem Bauchfleisch vom Schwein weich, schneidet es in fingerdicke Filets und mengt es mit in die übrige fertige Fasche. Nach der Jahreszeit gibt man auch stückweis Trüffeln oder ganze rohe Austern hinein.

Von den Tauben.

Tauben in weißer Sauce oder fricassirt, oder braun gedünstet. In schwarzer Sauce. Heiß abgesotten. In der Braise mit verschiedenen Saucen. Gefüllte Tauben, auch mit Krebsfülle. Gebackene Tauben werden wie die Hühner zubereitet mit allen Saucen und Garnirungen.

410. Tauben à la Crapaudine.

Junge kleine Tauben werden auf dem Rücken aufgemacht, mit einem Holze gut und flach gepracht, gesalzen

und ein wenig gepfeffert, in zerlassener Butter mit feinen Kräutern stark eingetaucht, einmarinirt und auf einem Roste gebraten. Man drückt ferner den Saft von einigen Citronen darauf und gibt eine gute Schü darunter, oder eine kalte Senf-Sauce. Zur Veränderung auch mit heiß zerlassener Sardellenbutter und Citronensaft übergossen und gute Schü darunter.

411. Tauben in der Pastete.

Nachdem die Tauben aufgemacht, abflammirt oder geputzt sind, werden die Füßchen eingesteckt und mit Speck, Schneideschinken, Zwiebeln, ganzem Gewürze, einem Sträußchen Thymian, 1 Lorbeerblatt, Citronenschalen und Wurzelwerk eingerichtet, füllt 1 Schöpflöffel voll Suppe und ein wenig Essig darauf, läßt es kurz und braun gedünstet angehen. Nun nimmt man die Tauben heraus, schneidet sie in 4 Theile und legt sie zur Seite. Auf den braunen Saft gibt man 1 Kochlöffel voll Mehl, läßt es gut verschäumen und rührt es dann mit einem Schöpflöffel voll Suppe ab, etwas Wein dazu und läßt alles zusammen lang versieden und sich auflösen, dann seihet man sie durch ein Haarsieb in ein anderes Casserole.

Hierauf legt man eine mit Butter bestrichene Form mit Butterteig aus und rangirt die Tauben lagenweis mit folgendem Fasche ein: Man dünstet 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel oder Bug, mit 1 Zwiebel, ½ Pfund Kernfette, einigen Champignons weich und läßt es wieder auskühlen, rapirt ¼ Pfund frischen Speck und die Hälfte von einer Kalbsleber fein, gibt es dann zu dem gedünsteten Kalbfleisch, salzt es, fügt noch 8 Stück geputzte Sardellen mit ein wenig Kapern und Citronenschalen, einer Messerspitze voll Sepice mit Majoran hinzu, wiegt alles fein zusammen und stößt es im Mörser mit 3 Eier-

bottern gut ab. Ist die Pastete gefüllt, schließt man sie oben mit dem nämlichen Teige zu, bestreicht sie oben mit zerschlagenen Eiern und backt sie im Backofen. Ist sie gebacken, wird sie auf eine Schüssel gestürzt, oben eine kleine runde Oeffnung herausgeschnitten, die kochend heiße Sauce darein gegossen, zugedeckt und servirt.

Die Gans.

Die Gans ist meistens zum Braten bestimmt, man kann sie auch im Ganzen oder zerhackt in einer Braise weich kochen, mit grünen Erbsen oder Kartoffel-Pürée, oder mit brauner oder Spargel-, Trüffel-Saucen u. dgl., mit gedünsteten Reis, mit Hospot von allerhand Rüben, mit Gurken, auch mit Maccaroni-Nudeln, so auch ganz ausgebeint mit gedünstetem Reis oder Leberfasche gefüllt, geben.

Das sogenannte Junge, nämlich: Flügel, Füße, Hals, Leber und Magen werden in Stücke gehackt und mit fein geschnittenen Zwiebeln, Citronenschalen, Lorbeerblättern, Salz und ein wenig Gewürz, mit ein wenig Fleischbrühe und Essig weich gekocht. Inzwischen läßt man 1 Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter oder Fette ein bischen gelblich anlaufen, rührt es mit dem Safte des gesottenen Jungen fein ab; ist alles zusammen noch eine Weile gesotten und hat es seine gehörige Dicke, so thut man das Junge dazu.

412. Hobi-Speis mit einer Gans.

Nachdem die Gans hergerichtet, in Stücke zerschnitten ist, wird sie sammt Flügel, Magen und Leber mit gewiegten Champignons, Petersilie und ein bischen Zwiebel in Butter anpassirt und mit ein Paar Kochlöffeln voll Mehl eingestaubt, womit man es auf dem Feuer gut verschäu-

men läßt. Dann füllt man es mit 1 Maas Suppe fein abgerührt an und kocht es weich.

Inzwischen werden mittelfeine Nudeln verfertigt und man kocht sie in einer guten weißen Suppe ein, übersiedet sie und wenn sie dick und kurz genug eingekocht sind, gesellt man sie zu der weichgesottenen Gans und richtet sie an, dann geriebenen Parmesankäse nebenbei servirt.

413. Die geräucherte Gans

ist mehr im Auslande als hier zu Lande gebräuchlich und wird selten gekocht, sondern meistentheils roh und kalt aufgeschnitten, auch auf mit Butter bestrichenes Brod gelegt und auf einem Teller servirt.

414. Gansleber mit Trüffeln gebraten.

Eine Belehrung darüber. Die Gansleber ist unstreitig eines der köstlichsten Gerüchte und reizt, sowohl ganz für sich allein zugerichtet, als in einer kalten Pastete der feinste Geschmack zum Hochgenuß. Jedoch versteht sich dieses nur von jener Leber, für deren Wachsthum blos allein die Gänse aufgezogen, gefüttert und geschoppt werden. Je weißer, größer, fetter und frischer eine solche Leber ist, desto mehr Werth hat sie und desto besser ist sie zum Genusse zu verwenden. Solche Lebern dürfen nie lange liegen bleiben, denn jeder Tageslauf führt ihr zartes Wesen mehr der Zerstörung zu. Jede alt gewordene Leber verliert Geschmack und Ansehen am Feuer.

Im Ofen gebraten. Eine frische große Gansleber wird einige Stunden lang in Milch geweicht, wieder herausgenommen, abgetrocknet, gesalzen, mit gestiftelten, dickgeschnittenen Trüffeln durchgezogen (gespickt), mit feinen Kräutern in Butter einmarinirt und auf einem Platfond zwischen 2 geschnittenen Speckscheiben im Backofen gebraten. Dann reinigt man sie von allem Fett,

richtet sie ganz oder zerschnitten an und gibt eine gute starke Schü darunter.

Oder. Eben so zugerichtet mit feinen Kräutern und Trüffeln gespickt in einer Braise weich gekocht, dann herausgenommen, ausgekühlt und zuparirt. Man schneidet lange flache Blätter daraus, läßt dazwischen die durchgezogenen Trüffeln bunt durchblicken und richtet sie mit fertig gesulztem Aspic kalt zierlich an.

Auch statt der Trüffeln kann man sie mit geräucherter Zunge spicken.

415. Ueberschwungene Gansleber-Filets.

Die Leber wird in Milch geweicht, herausgenommen, abgetrocknet, roh in 2 Messerrücken dicke wie Thaler große Stücke geschnitten, mit zerlassenem Speck in feine Kräuter und Citronensaft einmarinirt, mit einem bischen Salz und Sepice gewürzt, auf einem gelinden Feuer geschwungen und ohne Fett mit einer pikanten braunen Sauce angerichtet, oder auch mit Sardellen-Butter, Citronensaft und Schü.

416. Gebackene Gansleber.

Sie wird in Milch geweicht, wieder abgetrocknet und in Stücke geschnitten, gesalzen, mit Semmelbröseln und feinen Kräutern oder mit Semmelbröseln und Eiern panirt, auf einem mit Butter bestrichenenen Platfond rasch gebraten.

Oder in Bierteig getaucht und im Schmalz gebacken, zur Belegung der Gemüse.

Die Ente

unterliegt in ihrer Zubereitung der nämlichen Weise, wie die Gans, man kocht sie in der Braise und gibt sie mit verschiedenen Saucen, als: Gurken, Paradiesäpfeln u. dgl.,

mit Nudeln, Maccaroni, gedünstetem Reis, mit Pürée von Kartoffeln, Erbsen, Linsen, mit Hospot von verschiedenen Rüben, mit grünen Erbsen, Spargeln rc. rc. Auch gedünstet mit der eigenen Schü garnirt, mit gebratenen kleinen Kartoffeln, oder glasirten gedünsteten kleinen Zwiebeln oder Gurken, glasirten gebratenen Kastanien oder statt der Schü mit der eigenen braunen Sauce, auch mit Trüffeln-, Champignons-, mit Austern- oder mit Blut legirter Sardellen-Sauce u. dgl. Oder auch wie die Tauben mit Fasche in eine Pastete richten. So auch in der Braise gekocht, oder wenn man übrige gebratene oder gedünstete Enten hat, in zerschlagenen Eiern und Semmelbröseln paniren, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten, als Beilage zu Gemüsen.

Vom wilden Geflügel.

417. Der Auerhahn.

Der junge Auerhahn ist zwar gebraten sehr schmackhaft, aber zu einer kalten Pastete am anwendbarsten.

Der zum Braten bestimmte Auerhahn muß vorher 8 Tage an einem kühlen Orte in der Luft hangend aufbewahrt werden. Dann wird er wie das andere Geflügel gerupft, abflammirt, aufgemacht und mit einigen gestoßenen Wachholderbeeren, Basilikum, Majoran und Salz eingerieben, darüber man einige Stunden nachher eine Beize von Wein, Zwiebel, Essig, Gewürze, Lorbeerblättchen siedend gießt, in welcher der junge Auerhahn 24 Stunden, der ältere aber 3 Tage beizen muß. Gut durchgebeizt wird er gespickt, gut in Speck und Papier eingehüllt, sehr langsam im Ofen gebraten und mit der Beize begossen. Zuletzt nimmt man diese beiden Umhüllungen wieder weg und begießt ihn mit sauerm Rahm, trachtend, daß er eine schöne braune Farbe erhalte. Von der her-

abgetropften Beize mit dem Rahm wird mit Hinzusetzung von einem Paar Anrichtlöffeln voll brauner Sauce von Kapern und Citronenschalen angerichtet. Oder statt der Sauce und Milchrahm, die eigene Schü darunter passirt.

418. Der Birkhahn

wird wohl auch, aber seltner als der Auerhahn gesucht. Wenn er noch jung ist, kann man ihn braten oder zu einer Pastete verwenden, oder in der Braise gekocht, mit einer beliebigen pikanten braunen Sauce geben.

419. Der Fasan

wird meistentheils gebraten, als Braten gegeben oder im Sauerkraut gedünstet, servirt.

Auch in der Braise gekocht mit brauner pikanter oder Trüffeln-Sauce gegeben, oder gebraten mit einer kalten Senf-Sauce.

Oder als Salmi. Wenn der Fasan gedünstet ist, werden die Flügel mit der Brust und die Schlegel abgeschnitten und in eine Casserole gelegt. Das übrige Gerippe wird im Mörser zusammengestoßen, mit $^1/_2$ Zwiebel, einigen Champignons in Butter anpassirt und mit $^1/_2$ Maas rothen Wein, 2 Kochlöffel voll Mehl abgerührt, $^1/_2$ Maas guter Suppe angefüllt, ein wenig Gewürz und alles zu einer dicklichen Sauce stark eingesotten, durch ein Haartuch scharf durchpassirt und auf die zerschnittenen Fasanen gegeben, aufgekocht, angerichtet und mit gebackenen Semmel-Croutons garnirt.

420. Ausgelöste Fasanen.

Die ganz ausgelösten Fasanen werden mit der unten angegebenen Fasche gefüllt, wieder in ihre alte Form zusammendressirt, in Speckscheiben eingebunden und in einer Braise gekocht, man gibt sie mit Austern- und Trüffel-

Sauce, oder anderen beliebigen Saucen oder auch kalt mit Aspic garnirt.

Die Fasche ist zu bereiten: 1 große Gansleber und die Lebern von Fasanen mit 1 Kochlöffel voll feinen Kräutern, ein wenig Sepice und Majoran, 1/4 Pfund Mark, 1 weichgesottenes Kalbseuter, 1/4 Pfund Trüffeln werden fein gewiegt. Darunter rapirt man auch einen Theil Fasanenfleisch, welches nun alles mit 6 Eierdottern im Mörser zusammengestoßen wird.

421. Von den Rebhühnern.

Die Rebhühner sind in den ersten Monaten ihres Alters am besten zum Braten, oder auch zierlich dressirt und kurz gedünstet, in der Braise gekocht oder als Salmi, ausgebeint und gefüllt zu verwenden. Im Monat September kann man sie schon zu mehreren Gerichten verarbeiten. Ueberhaupt hat man sich bei ihrer Zurichtung wie bei den Fasanen zu benehmen.

422. Rebhühner kalt mit Aspic.

Die abgebratenen Rebhühner werden in schöne Stückchen geschnitten. Weiter macht man die Dotter von 6 hartgesottenen Eiern mit Bertram, Essig und fein geschnittenen Kräutern, als: Bertram, Pimpernell, Schnittling, ein bischen grüne Zwiebel, grüner Petersilie und Salz an, die man noch mit ein paar Anrichtlöffel voll guter Schü vermengt. Darein taucht man Stück vor Stück die Rebhühner, kehrt sie einigemal darin um und rangirt sie zierlich auf die Schüssel, den übrigen Saft sammt Kräutern gießt man darüber, belegt es mit Aspic, garnirt es mit rohen Austern oder ausgelösten rohen Sardellen.

Auf andere Art, mit Essig und Oel. Die gebratenen oder gedünsteten Rebhühner werden schön zer-

schnitten, ausgekühlt und auf eine Schüssel rangirt; dann werden ½ Pfund geschälte, fein gehobelte Trüffeln mit grobem Pfeffer und Salz, Essig und Provencer-Oel, vom letztern mehr als vom Essig, gehörig angemacht und über die Rebhühner angerichtet. Darauf gibt man zierlich gehacktes Aspic.

423. Von den Haselhühnern.

Solche haben ihre Bestimmung meistentheils zum Braten oder zu kalten Pasteten. Manchmal pflegt man sie auch in der Braise, oder gedünstet, oder als Salmi, auch faschirt, oder mit Trüffeln- oder Austern-Sauce, auch kalt mit Aspic oder kalt mit Trüffeln in Essig und Oel zu geben. Man verfährt genau so, wie bei den Rebhühnern.

424. Salat von Haselhühnern.

Das Fleisch von abgebratenen Haselhühnern wird von den Knochen abgelöst und fein gewiegt, mit Salz, Pfeffer, Essig und Provencer-Oel angemacht und mit gehacktem Aspic garnirt.

425. Von der Wildgans.

Die Wildgans muß, ehe man sie genießen kann, gut abgelegen seyn und jederzeit 3 Tage in der Beize bleiben wie beim Auerhahn; dann in einer Braise mit Wein weich gekocht, mit einer braunen pikanten oder Kapern-, Sardellen-, saueren Rahm-Sauce gegeben. Auch mit Trüffeln oder Champignons.

Wird sie zum Braten bestimmt, bereitet man sie eben so zu, wie beim Auerhahn.

426. Wildgans in schwarzer Sauce.

Die Wildgans wird wie gewöhnlich 3 Tage eingebeizt, mit Speck, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürze,

Thymian, Lorbeerblättern eingerichtet, mit der Beize etwas Fleischbrühe aufgefüllt, kurz und braun gedünstet, sie wird herausgenommen, in mehrere Stücke zerschnitten, und in eine andere Casserole gebracht. Auf das braun Angelegte aber werden 2 Kochlöffel voll Mehl gestäubt. Man läßt sie verschäumen und gut abgerührt mit ½ Maas rothem Wein, eben so viel Suppe recht lange verkochen; worauf man die Sauce durch ein Haarsieb auf die Gans seiht und mit Blut legirt. Dann darf sie nicht mehr gesotten werden.

427. Von der Wildente.

Sie wird in der Braise mit Wein gekocht und mit einer beliebigen braunen pikanten Sauce mit Trüffeln, Oliven oder mit kleinen Zwiebeln gegeben.

428. Salmis von Wildenten.

Die abgedünsteten Wildenten werden schön zerschnitten und das Gerippe sammt Abfall recht zusammengestoßen, mit 2 Kochlöffel voll Mehl und dem Safte der gedünsteten Wildenten abgerührt, mit 1 Schoppen rothem Wein und ½ Maas Suppe aufgefüllt; dann läßt man alles gut verkochen bis die Sauce dicklich ist, auch kann man ein Stückchen Lebzelten mitkochen, dann durch ein Haartuch scharf durchpassirt, auf die Wildente gethan, damit aufgekocht und mit Citronensaft gesäuert.

429. Wildenten gespickt und gebraten mit eigener Schü.

Die Wildenten werden 1 Paar Tage eingebeizt, dann dressirt und fein gespickt, mit Speckblättern belegt, unten mit Zwiebeln, gelben Rüben und mit Fette versehen, gut eingesalzen und im Ofen saftig mit schöner Farbe gebraten; sind sie fertig, so richtet man sie an, reinigt den

Saft von allem Fette und passirt ihn durch ein Haarsieb daran.

Zu allem wilden Geflügel werden in Viertel geschnittene Citronen servirt.

430. Wald- und Moosschnepfen.

Selten werden sie gesotten, fast immer vorher im Safte gebraten oder gedünstet. Die mit den Waldschnepfen nächstverwandten Moosschnepfen, werden den Waldschnepfen gleich behandelt.

431. Salmi von Schnepfen.

Sie werden aufgemacht, abflammirt, gesalzen, in eine Casserole mit Speckscheiben, Zwiebeln, gelben Rüben, ein wenig Gewürz und Butter eingerichtet und gedünstet; sind sie weich, nimmt man sie heraus, schneidet sie in schöne Stückchen und legt sie in eine Casserole. Hierauf wird das Gerippe fein gestoßen, mit einem Stück Butter anpassirt, das Eingeweide, den Magen davon, mit ausgeschabter Kalbsmilz fein gewiegt, mit dem Gerippe anpassirt; dann thut man 1 starken Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt es damit anziehen, rührt es mit dem Saft der gedünsteten Schnepfen und 1 Schoppen rothen Wein ab und läßt es kochen, sollte es zu dick seyn, so verdünnt man es mit Fleischbrühe; ist dasselbe gut ausgekocht, wird es durch ein Haartuch scharf zu den Schnepfen durchgetrieben und man gibt ½ Messerspitze voll gestoßenen spanischen Pfeffer daran, aufgekocht und angerichtet, mit gebackenen Semmel-Croutons garnirt. Auf diese Art kann man sie in einer hohl ausgebackenen Butterteig-Pastete geben, der Kopf wird in der Mitte gespalten und oben aufgelegt.

432. Schnepfen gebraten.

Sie werden aufgemacht, abflammirt, gesalzen, ein wenig gepfeffert, die Flügel kommen davon, die Füße ein-

gebogen und mit dem langen Schnabel wie mit einem Spieße durchstochen, mit einer Speckblatte bedeckt, mit Bindfaden umwunden und dann gebraten oder schön gelb gedünstet, mit guter oder eigener Schü gegeben und mit Schnepfenschnitten garnirt.

Das Eingeweide, den Magen davon entfernt, wird fein gewiegt und mit einem Stückchen Butter anpassirt, ist es nicht mehr blutig, so thut man einen Kochlöffel voll Semmelbröseln nebst Salz und Pfeffer daran, läßt es damit anziehen und feuchtet es mit rothem Wein an, es muß dicklich wie ein Fasch seyn; dann auf gebackene Semmel-Croutons in solcher Form (> geschnitten, aufgestrichen und warm gestellt, bis zum Gebrauche.

433. Von den Wachteln.

Solche werden rein gerupft, abflammirt, aufgemacht, ausgewaschen, gesalzen, dressirt, mit Speckblatten umbunden, dann gebraten oder gedünstet, auch in der Braise gekocht, und man gibt sie mit einer fertigen Trüffel- oder einer braunen pikanten, einer Milchrahm-, Sardellen- oder Kapern-Sauce. Die Wachteln werden gleich den Rebhühnern zubereitet, als: Salmi, faschirt, gebraten, mit Sauerkraut und in Pasteten.

434. Von den Krammetsvögeln.

Sie werden meistentheils zum Braten verwendet, jedoch ohne sie zu öffnen. Außer zu Salmi werden sie zubereitet wie das Schnepfen-Salmi. Dieses Salmi kann man auch statt mit Semmel-Croutons garniren, in einen trocken gedünsteten Reisranf anrichten. Gibt man sie zum Braten, so legt man sie auf Messerrückendick geschnittene, gebähte Semmelschnitten und gibt den eigenen Saft darüber.

Auch ausgebeint und gefüllt gibt man sie mit einer braunen Trüffel-Sauce.

435. Krammetsvögel auf Schweizer Art.

Sie werden abflammirt und ohne sie aufzumachen nur die Köpfe abgenommen, im Ganzen mit eingesteckten Füßchen in zerlassenem Specke anpassirt, welcher dann gänzlich davon abgesondert wird.

In diesem Specke, aber in einer andern Casserole, wird 1 große fein geschnittene Zwiebel gelblich gedünstet und selbe von dem Fette wieder abgesondert zu den Vögeln gegeben, darauf man 1 Schöpflöffel voll brauner Sauce mit ½ Maas guter Schü und eben so viel Suppe füllt und alles vollkommen zusammen verkochen läßt. Sind die Vögel weich, richtet man sie an. In die Sauce, welche man noch kürzer läßt, werden 2 sehr fein gewiegte frische Wachholderbeeren geworfen und das Ganze mit Citronensaft gesäuert, darüber gegossen.

Sehr viele haben den Gebrauch, wenn die Krammetsvögel gebraten oder gedünstet sind, sie mit gelbgerösteten Semmelbröseln heiß abzuschmälzen.

Die Rohrhühner, Duckenten, Blasenten, richtet man wie die Wildenten ein, dünstet und bratet sie, wie diese, man bereitet sie auch zu Salmi u. dgl. Nur ist zu bemerken, daß man solche an Fasttagen verwenden kann, in welchem Falle man statt Speck, Butter nehmen und statt Fleischzusätze, Zwiebeln, Gewürz, Wurzelwerk nehmen muß.

Die kleinern Vögel, als: Wald- und Weindrosseln, Lerchen, Rothkehlchen und andere dergleichen kleine Gattungen werden und zwar erstere mit Speck und Semmelscheiben auf dem Spieße, die kleinsten aber im Tiegel mit Speck, Zwiebeln und gerösteten Semmelbröseln gebraten.

Von Lerchen, Wald- und Weindrosseln kann man auch das gewöhnliche Salmi verfertigen.

436. Von den Wild- und Turteltauben.

Solche Tauben müssen immer, wenn sie aufgemacht, abflammirt und eingesalzen sind, ein Paar Tage in die gewöhnliche Beize gelegt werden. Sie werden meistentheils in Pasteten verwendet, zuweilen auch mit fein geschnittenem Speck gespickt und gebraten, auch als Salmi gegeben.

XIII. Vom Braten.

Es gibt auch Regeln in der Verfahrungsweise im Braten und es versteht sich von selbst, daß die größern Bratenstücke längere Zeit zum gehörigen Garbraten und etwas mehr Hitze bedürfen als die kleinern Braten, wonach man sich mit dem Feuer richten kann. Solche große Stücke werden immer einige Stunden lang sehr langsam, meistentheils mit Papier, Speck oder Fett eingehüllt und gebraten. Gegen Ende nimmt man aber diese Umhüllungen ab, richtet das Feuer heller, um eine schöne braune Farbe zu erhalten. Alles was gebraten wird, muß theils mit Fett oder Butter fleißig begossen werden.

Die jungen Wildpretgattungen, besonders das Geflügel-Wildpret haben keine Beize nöthig und werden gespickt oder mit Speckblatten bedeckt.

Ferner sollte alles zum Braten, als: Kapaunen, Poularden, Hühner, Fasanen, Rebhühner, junge Hasen u. dgl., jung, fett und mürbe seyn. Nach deutscher Art zu braten, wird am Spieße oder im Ofen allgemein im rohen Zustande gesalzen, doch nach der französischen Sitte wird es erst, wenn es halb gebraten ist, reich mit Salz

bestreut, welche Methode auch vorzuziehen ist, weil das Salz durch die rohe Haut schwerer dringen kann, als durch die erhitzte, die Wärme erweicht die Haut, um das Salz tiefer einzuziehen. — Beim Begießen der rohen Bratenstücke löst sich das nicht tief genug eingedrungene Salz ab und träufelt in zu großer Menge mit dem so beliebten Saft oder Schü herab, der dann ungenießbar wird.

437. Der Kalbsnierenbraten oder Schlegel-Bug, auch Kalbsbrust mit oder ohne Fasche.

Bei allen Braten, welche man im Ofen bratet, ist zu bemerken, daß man sie ein Paar Stunden zuvor gut einsalzt, nachher richtet man unten in das Bratkahr geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, wie auch einige Speckblatten, worauf man den gesalzenen Braten legt, mit Fette übergossen, dann im Rohr gebraten. Ein Nierenbraten kann in 1½ auch 2 Stunden fertig seyn. Der Kalbsschlegel in 2½—3 Stunden, wenn man ihn langsam braten läßt.

438. Der lämmerne Hase

kann auch gespickt werden und dann gebraten.

439. Gänse und Enten

kann man auch füllen und braten, als: Man schneidet geschälte rohe Kartoffel würfelig und legt sie in's Wasser. Inzwischen wiegt man 1 große Zwiebel mit Petersilie fein, in eine Casserole gethan, sammt den Kartoffeln, wovon das Wasser abgegossen wird, mit Fette, Salz, Pfeffer und ein wenig Majoran; so läßt man sie weich dünsten, dann die Gans oder Ente damit gefüllt, dressirt und gebraten.

440. Hammelschlegel gebraten.

Der Schöpsenschlegel muß gut abgelegen seyn, er wird geklopft, eingesalzen, in ein tiefes Geschirr mit Zwiebeln, gelben Rüben, Fette und wenigem Wasser, zugedeckt, in das Bratrohr gethan und kurz dünsten lassen, gegen das Ende läßt man ihn aufgedeckt, damit er eine schöne Farbe bekommt, man richtet ihn an, reinigt den Saft von dem Fette und passirt ihn durch ein Haarsieb darüber.

Das Schöpsenfleisch ist auch sehr gut, wenn es mit etwas Knoblauch gespickt ist.

Vom schweinernen Braten, Indian u. dgl., auch Wildpret, ist immer eine gleiche Behandlung der hier angezeigten, und auch schon ohnehin bei der Lehre der Zubereitung jedes einzeln Bratenstückes gehandelt worden.

XIV. Von den gesulzten Speisen.

441. Ochsenfuß auf gewöhnliche Art.

Der Ochsenfuß wird selten gebraucht, er wird gewöhnlich im Wasser weich gesotten, wieder ausgekühlt, fein geschnitten, mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz, wohl auch mit Kräutern, als: Bertram, Pimpernelle, Schnittling, grünen Zwiebeln, die alle fein und nudelförmig geschnitten seyn müssen und mit Sardellen und Aspic angemacht.

442. Ochsenfuß auf andere Art.

Ochsenfüße und Ochsengaumen werden halb mit Essig und halb mit Wasser, mit Gewürz, Zwiebeln, Salz und Pfeffer, weich und kurz gesotten. Sind sie halb ausgekühlt, so werden sie nudelförmig und grob geschnitten, worauf man den Saft durch ein Sieb wieder darauf seiht. Nun läßt man sie fest und kalt stocken und schneidet

die gestockte Masse blätterweis, die man dann mit Essig, Oel, geschnittenen Zwiebeln anmacht und anrichtet.

443. Gesulzte Gans oder Ente.

Die Gans oder Ente wird mit 2 zerhackten Kälberfüßen sammt Leber und Magen, Salz, Pfeffer, Lorbeerlaub, 1 Sträußchen Thymian, Gewürz, 1 Citronenschale und Wurzelwerk, mit 1 Theil Essig und 2 Theilen Wasser weich gekocht. Ist sie weich, läßt man sie auskühlen, dann in schöne Stückchen geschnitten, wie auch die Leber und den Magen, in eine tiefe porzelanene Schüssel rangirt. Den Stand läßt man noch etwas mehr einkochen, daß die Kälberfüße weich werden, dann passirt man es durch ein Seihtuch, reinigt es von dem Fette, klärt es mit 2 abgeschlagenen Eierklaren ab und läßt es über ein aufgespanntes Tuch klar auf die eingelegten Stücke laufen und an einem kühlen Orte sulzen.

444. Gesulzten Indian.

Von einem großen Indian wird das Gerippe mit scharfem Messer, doch so behutsam aus dem Fleische gelöst, daß man die Haut an keinem Orte verletzt. Der ausgelöste Indian wird dann über die Tafel gebreitet, die erhöhten Theile des Fleisches flach herabgeschnitten und damit die Vertiefungen oder jene Haut, wo gar kein Fleisch ist, ausgefüllt. Das Ganze bestäubt man dann mit Salz und Pfeffer und bestreicht es halb Fingerdick mit Gansleberfasche (siehe Seite 218). Ueber diese Lage von Fasche kommen 2 weichgesottene Kalbseuter, eine weichgesottene gepöckelte Rindszunge, ½ Pfund geschälte Trüffeln, welches alles in fingerdicke und fingerbreite Filets geschnitten, mit feinen Kräutern und Sepice gewürzt, durcheinander gemengt und wieder mit Fasche bedeckt wird. Ist dieses geschehen, werden die äußersten Enden über

den ganzen Rücken wieder zusammengenäht und dem Indian so viel wie möglich, die natürliche Form zurückgegeben, mit Speckblatten belegt und fest in ein Tuch eingebunden, darauf in einer Braise mit weißem Wein und Suppe in einem wohlverschlossenen Geschirre im Ofen 2—3 Stunden lang gedämpft. In diesem Sude bleibt die Galantin über Nacht an einem kühlen Orte stehen, am andern Tage nimmt man das Tuch und die Speckblatten davon hinweg, reinigt sie von dem gestockten Fette und bringt sie so vollendet auf die Schüssel gethan und mit Aspic garnirt.

XV. Vom Salate.

Es versteht sich von selbst, daß man beim Aussuchen und Waschen des Salates die Blätter genau durchsucht und sehr achtsam seyn muß, weil sich vieler Staub und Unreinigkeiten hinein legen, ja oft sogar Insekten sich darin zu verkriechen pflegen. Alle Gattungen grüner Salate, als da sind: Kopf- und Bundsalat, breiter und kleiner gekrauster Cichoriensalat, Endivi- oder Feldsalat oder gemischter Kräutersalat mit Kresse, Kerbelkraut, Sauerampfer, Löffelkraut, Bertram, Pimpernelle, Fenchelkraut, gelbe und blaue Violen, Portulak und mit dgl. vermischt; ferner: Sellerie- und Rapunzelsalat, welche etwas steif übersotten, dann ausgekühlt und blätterweis geschnitten werden, die im Salzwasser weichgesottenen wälschen Prokoli, Carviol, Spargeln, Bohnen, Hopfen oder Artischoken, gesottene blätterweis geschnittene Kartoffeln, rohe geschnittene Rettigscheiben, große grüne in Blätter geschnittene rohe Gurken. Von Hülsenfrüchten: weichgesottene dürre Erbsen, Bohnen, Linsen, werden im allgemeinen

mit einem guten Theil Oel und Essig angemacht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, zur Zugabe öfters auch mit hartgesottenen Eierdottern fein abgerührt und fein geschnittene Chalotten, Schnittlauch darüber gesäet. Um alle diese Salate auch zu zieren, garnirt und belegt man sie noch mit Häringen, Sardellen, Bricken, Aalen, Lachsen, Salmen, Krebsen und anderen Gattungen Fische.

Man pflegt diese Fische entweder einzeln d. h. jede Gattung für sich, oder mehrere zusammen mit Oel und Essig anzumachen, mit Salz, Pfeffer, hartgesottenen Eierdottern, fein geschnittenen Chalotten oder Schnittlauch, auch mit feinen Kräutern zu würzen und so zugerichtet, wird er italienischer Salat genannt.

Alle die nun der Reihe nach angeführten Salate können auch mit Aspic garnirt werden.

445. Warmer Krautsalat.

Ein großer oder 2 kleine frische, süße blaue oder weiße Krautköpfe von den Stengeln ausgestochen, werden entweder geschnitten oder gehobelt; 1/4 Pfund Speck fein würfelig geschnitten und ausgelassen, sammt den Grammeln über das geschnittene rohe Kraut gegossen, gesalzen und selbes damit durchschwitzen lassen. Darauf gießt man 1 Paar Anrichtlöffel voll vorher gut versottenen Essig, rührt es damit ein Paar Mal auf dem Feuer ab und richtet es warm an.

446. Kalter Krautsalat.

Man kann diesen Krautsalat statt mit Speck auch mit Butter anmachen, oder auch kalt mit Essig und Oel. In welchem Falle das Kraut aber erst auf dem Feuer mit dem Essig gedämpft werden muß und dann, wenn es ausgekühlt ist, kommt zuletzt das Oel darüber.

447. Carviol als Salat.

Es wird eine große oder mehrere kleine Rosen-Carviole von den Blättern gereinigt, die Stengel abgeschnitten, in frisches Wasser geworfen und in einem gesalzten, schon kochenden Wasser körnig weich gesotten. Von diesem Sude müssen sie gleich in frisches kaltes Wasser geworfen und ausgekühlt werden. Dann legt man sie, damit das Wasser abläuft, auf ein reines Tuch, richtet sie hoch und zierlich auf, übergießt sie mit 4 Anrichtlöffel voll Provencer-Oel und 2 Anrichtlöffel voll Bertram-Essig, beides gut untereinander abgeschlagen und mit Aspic garnirt.

Oder, mit geputzten, ausgegräteten Sardellen, Bricken, abgesottenen, ausgelösten Krebsschweifen, mit Häringen, geräuchertem Lachse, rohen Austern, alles gut in Essig und Oel angemacht und damit garnirt.

Oder, es werden 6 hartgesottene Eierdotter mit 8 fein geschnittenen, gestoßenen und durchpassirten Sardellen mit 4 Anrichtlöffeln voll Oel, 2 Anrichtlöffeln voll Bertram-Essig, mit 1 Messerspitze voll Kapern, mit einigen fein geschnittenen Chalotten und ein wenig Pfeffer fein abgerührt und der Carviol damit übergossen.

448. Rothe Rüben in Essig.

Diese werden rein gewaschen, weich gesotten, ausgekühlt, geschält, in nicht gar zu dicke Blätter geschnitten, mit Kümmel, Salz, fein blätterweis geschnittenem Kren und gutem Essig in einem irdenen Geschirr angemacht. Man bedient sich ihrer zum Rindfleisch, zu Salaten und zur Garnirung verschiedener kalter Speisen.

449. Schwarzwurzeln als Salat.

Die feine schwarze Haut wird von dieser Wurzel behutsam abgeschabt, in Theile von gleicher Größe geschnit-

ten, in frisches Wasser geworfen, dann in einer weißen Braise weich gekocht, auf einen Bogen Papier gelegt, von allem Fett gereinigt und trocken zierlich angemacht wie der Carviol, auch garnirt man ihn eben so, wie auch mit Aspic.

450. Spargeln als Salat.

Dessen Stämme werden vom Kopfe an, den man aber unberührt läßt, über die Hälfte abgeschabt, die kleinen an dem Stamme anliegenden Schuppen abgeputzt und unten davon ganz wenig und gleich weggeschnitten. So werden sie im gesalzten Wasser nicht zugedeckt, weich gesotten, wie der Carviol angemacht und eben so auf alle Arten garnirt.

451. Bohnen-Salat.

Nachdem sie in vielem frischen Wasser weich gekocht und wieder mit frischem Wasser abgekühlt sind, werden sie mit fein geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Oel angemacht, angerichtet und mit hartgesottenen fein gehackten Eierdottern bestreut. Man kann sie auch mit allen Gattungen Fische garniren. Oder, man gibt 6—8 hartgesottene Eierdotter, mit 8 geputzten, zusammengeschnittenen, durch ein Sieb passirten Sardellen, mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer angemacht und mit Aspic garnirt. Oder, man pflegt sie weich gesotten zu geben mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer angemacht, mit allen Fischgattungen oder mit Fasanen-, Kapaunen-, Rebhühner-Filets, geräucherter Zunge oder Schinken in einen Sturzform, nach eigenem Sinne zierlich rangirt, mit zergangenen Aspic in ein Ganzes vereint, übergossen, auf Eis zum Sulzen gestellt, dann mit Vorsicht auf eine Schüssel gestürzt.

452. Hopfensprossen als Salat.

Wird eben so wie der Spargeln-Salat zubereitet.

453. Artischoken-Kern als Salat.

(Die Zurichtung oder das Zuputzen der Artischocken siehe Seite 75). Sie werden im Salzwasser gekocht, nachdem sie erkaltet sind, auf eine Serviette gelegt, von allem Fette und Feuchtigkeit gereinigt, mit fein gewiegten Chalotten, Essig, Oel, Salz und Pfeffer marinirt und zierlich angerichtet und wie beim Carviol mit allen Fischgattungen garnirt. Oder, es werden 6 hartgesottene Eierdotter mit 6 Eßlöffeln voll gestocktem Provencer-Oel, mit ein Löffel voll zergangenem Aspic und 1 Eßlöffel voll Essig fein langsam abgerührt, bis es etwas stockt und das Abgerührte ganz dicklich wird. Man salzt und pfeffert diese kalte Fricassee-Sauce noch, taucht von den weichgesottenen und ausgekühlten Artischocken-Kern, jeden einzeln, darin ein und überzieht ihn damit, dann richtet man sie zierlich mit Aspic an. Auch kann man sie garniren.

454. Gurken-Salat.

Die großen Gurken werden dünn geschält, dann gehobelt oder der Länge nach in 4 Theile geschnitten, ihre inneren wässerigen Theile mit dem Kern herausgenommen und das Aeußere gehobelt, gut eingesalzen, eine Weile im Salz liegen lassen, dann ausgedrückt, mit Essig, Oel und Pfeffer angemacht, als Salat angerichtet und mit Schnittlauch bestreut.

455. Erdäpfel als Salat.

Die gesottenen Erdäpfel werden geschält, in dünne Blätter geschnitten; ferner, mit fein geschnittenen oder grünen Zwiebeln, Salz und Pfeffer, dann reichlich mit dem Oel und mit der Hälfte so viel Essig angemacht, untereinander geschwungen und zierlich angerichtet. Zur Abwechslung kann man auch geputzte, ausgegrätete, wür-

felig geschnittene Sardellen oder Häringe mit zerschnittenen Kapern darunter mengen. Oder mit Feldsalat vermengt und mit rund ausgestochenen rothen Rüben garnirt. Oder den Erdäpfelsalat sobald er angerichtet ist, läßt man mit etwas Aspic zergehen und rührt etwas fein geschnittenes Bertramkräutchen und eben so viel Kerbelkraut ab, fängt es an zu stocken, so überzieht man den Erdäpfelsalat damit und garnirt es mit geputzten Sardellen, Häringen, Lachs u. dgl. Oder, es werden die in Blätter geschnittenen Erdäpfel vorher als Salat angemacht, mit den genannten Fischgattungen lagenweis in einer Sturzform mit zerlassenem Aspic untergossen, zierlich und sinnreich eingerichtet, worauf man das Ganze, um es zu sulzen, auf's Eis bringt.

Beim Anrichten taucht man die Form in heißes Wasser, trocknet das Geschirr geschwind ab und stürzt es mit Vorsicht auf die Schüssel.

456. Rettig als Salat.

Der Rettig wird fein geschält, fein blätterweis geschnitten oder gehobelt, gesalzen, mit Oel und Essig angemacht. Man kann auch geschnittene Chalotten oder grüne Zwiebeln, Schnittlauch dazu nehmen und mit Pfeffer würzen. Auch pflegt man den Rettig fein zu reiben, auch mit geriebenen Kren vermischt, mit Salz, Pfeffer, Oel und Essig angemacht.

457. Kren

wird reinlich abgeschabt, gerieben, mit Salz, Zucker, Oel und Essig angemacht.

Dürre Erbsen, Linsen, weiße und holländische Bohnenkerne werden im Wasser weich gekocht, abgeseiht, mit Oel, Essig, Salz, Pfeffer und gewiegter Petersilie angemacht.

458. Englischer Salat.

Zu diesem Salate bedarf man mehrerer Gattungen gebratenen Fleisches und Geflügel, als: Man schneide eine Portion Kalbsbraten, eine Portion Rehbraten, eine Portion Schinken, eine halbe Portion geräucherte Rindszunge, ein großes gebratenes Huhn, ein gebratenes Rebhuhn, 1/4 Pfund geputzte, gegrätete Sardellen. Dieses wird von allen Knochen, Häuten und Flechsen befreit, fein länglich geschnitten, in eine Schüssel gethan, dazu kommen noch im Salzwasser abgekochte fein länglich geschnittene Bohnen, fein länglich geschnittene Essig-Gurken, etwas wenige ebenso geschnittene eingemachte rothe Rüben und 1/4 Pfund Kapern.

Hierauf rührt man 6—8 hartgesottene Eierdottern mit 1 Anrichtlöffel voll Senf fein ab, thut 2 Theil Oel und 1 Theil Essig, Salz und Pfeffer daran, alles gut abgerührt und damit das Geschnittene angemacht, angerichtet und mit Aspic garnirt.

Ich habe es für nöthig erachtet, auch Salate vorzumerken, damit man bei einer größeren Tafel doch auch einen schönen Salat aufzustellen weiß.

XVI. Von den Mehlspeisen.

Unter die Gattungen der Mehlspeisen sind auch alle schon bei der Suppe angeführten Knödeln, Strudeln und Nockerln als brauchbar aufzunehmen. Sie werden nicht anders als wie zur Suppe bereitet und nur im Salzwasser abgesotten, gut abgeseiht, mit Semmelbröseln bestreut, mit heißer Butter oder Schmalz abgeschmalzt oder abgebräunt und dann trocken angerichtet. An Fleischtagen können sie noch besonders mit einer Beilage von

einigen mittelgroßen, weich gesottenen Stückchen geräuchertem Fleische, mit Pöckel- oder geräucherter Zunge und mit Bratwürsten verwendet werden.

459. Von dem Nudelteig.

Derselbe ist zwar allgemein bekannt, aber wie jeder andere Teig zu Suppen, Mehlspeisen und Garnirungen unentbehrlich und deßwegen seine Zubereitung einer Belehrung werth.

Beiläufig ½ Pfund gesiebtes Mehl wird mit 3 ganzen Eiern, mit einem Messer untereinander geschlagen und zu einem festen Teig geknetet, diesen Teig theilt man in 4 Theile und knetet wieder jeden Theil zu einem Laibchen, das man dann in große, sehr dünne, auch zuweilen dicker gehaltene Fleckchen auswalkt und nach Bedürfniß in feine oder auch dickere Nudeln oder in Form viereckiger großer oder kleiner Fleckchen oder Bändchen schneidet. Man macht diesen Teig auch blos mit Eierdottern an. Dann nimmt man 6 Eierdottern und mengt noch ein Paar Eßlöffel voll süßen Rahm dazu. Entgegengesetzt kann man ihn auch nur mit Eierklar und mit einem Zusatz von 2 Eßlöffeln voll Wasser anmachen; oder noch anders, man fügt ein Paar Eßlöffel voll fein gestoßenen Zucker nebst den Eierdottern allein ohne Rahm dazu. Mit Spinattopfen kann man ihn grün machen; man mischt ihn unter die Eierdotter.

Die aus diesem Teig sehr fein geschnittenen Nudeln, werden meistentheils ganz roh nur zum Auslegen verschiedener Formen oder auch gebacken, entweder zum Auslegen oder zum Bestreuen verwendet.

460. Abgeschmalzte Nudeln.

Wenn der zu den Nudeln bestimmte Teig fein ausgewalkt ist, wird er anfangs nach der Länge in 3 fingerbreite

Streifen, dann über quer fadendünn oder 2 Messerrücken dick zu Nudeln geschnitten, welche dann in siedendem gesalzten Wasser überkocht, abgeseiht, mit frischem Wasser abgekühlt und so trocken als möglich in sehr heißes Schmalz oder Butter geworfen, gesalzen und mehrere Male aufgeschwungen werden.

Auf andere Art. Wenn sie abgekocht und abgeseiht sind, werden sie trocken angerichtet, dann mit in Schmalz gelb gerösteten Semmelbröseln abgeschmalzt und 1 Anrichtlöffel voll Fleisch- oder Fastenschü darunter gegeben.

Oder. Wenn sie abgekocht und abgeseiht sind, werden sie trocken in sehr heißes Schmalz geworfen, ein wenig gesalzen und gelb werden lassen, einige Mal umgewendet, daß sie überall eine Farbe bekommen; dann zerschlägt man 4 ganze Eier, ein wenig Salz und ½ Schoppen Milch, gießt es daran, läßt es ein wenig anziehen und richtet sie an.

461. Nudeln-Pudding.

Erst müssen die Nudeln auf die vorige Weise zubereitet und abgeschmalzt seyn; dann wird ¼ Pfund Butter mit 4 Eierdottern fein abgetrieben und von 2 Eierweiß ein Schnee geschlagen, die abgeschmalzten Nudeln werden erst ausgekühlt, mit der abgetriebenen Butter und mit dem Schnee vermengt, in eine reich mit Butter bestrichene Sturzform, mit Semmelbröseln bestreut, gebracht und im Ofen gebacken.

Auch unter diese Nudeln kann man geriebenen Parmesankäse mengen oder nebenbei serviren.

Auf andere Art. Wenn die Nudeln abgekocht und abgeseiht sind, wird ¼ Pfund Butter mit 5 ganzen Eiern fein abgerührt, die Nudeln nebst 1 Schoppen dicken sauern Rahm, ⅛ Pfund geriebenen Parmesankäse und ein wenig

Salz darunter gemengt. In eine mit Butter bestrichene und mit dünn ausgewalktem Butterteig ausgefütterte Form gebracht und im Ofen gebacken.

Auf andere Art. Wenn die Nudeln abgekocht und abgeseiht sind, belegt man eine mit Butter bestrichene Sturzform mit dünn ausgewalktem Butterteig. Indessen wird ¼ Pfund Butter mit 5 Eierdottern fein abgerührt, die Nudeln und der festgeschlagene Schnee, so wie der Eierklar leicht darunter gemengt, den Boden der Form damit belegt; auf dieses legt man ein kleines fricassirtes oder in Krebssauce verfertigtes Ragout, von klein würfelig geschnittenen Hühnern oder Kalbsbriesen mit Euterln und Maurachen, Spargeln oder Carviol und Nudeln bedeckt, mit einer Butterteigblatte geschlossen, mit zerschlagenen Eiern bestrichen und im Ofen gebacken.

Auf gleiche Art und Weise werden die Maccaroni-Nudeln behandelt. So macht man auch aus dem dünn ausgewalkten Nudelteige die sogenannten geschnittenen Flecklen, sie werden auf alle Arten eben so zubereitet, man vermengt sie auch oft mit fein gewiegten Schinken.

462. Gekochte Nudeln in Rahm.

Mittelfein geschnittene Nudeln werden in ½ Maas Rahm eingekocht, ein bischen gesalzt, mit 1 Löffel voll fein gestoßenen Zucker, abgeriebener Orange oder Citronenschale gewürzt, oder mit Zimmt und Zucker bestreut und so ganz natürlich angerichtet.

463. Ausgedünstete Nudeln.

Nachdem die eben so geschnittenen Nudeln in ½ Maas oder auch mehr Rahm eingekocht und ganz kurz übersotten sind, ein wenig gesalzen und ein kleines Stückchen Butter darin verrührt worden ist, werden sie ausgekühlt, in heiß gemachtem Schmalze oder Butter in einer flachen

Casserole auseinandergebreitet, langsam über Kohlenfeuer, ohne es zuzudecken, ausgedünstet. Haben die unten zu liegen kommenden Nudeln schöne braune Rameln, so werden sie eine hinlängliche Kruste erhalten und mit fein gestoßenem Zucker und Zimmt bestäubt, angerichtet.

464. Rahm-Nudeln im Ofen gebacken.

Nachdem die Nudeln in ½ Maas oder in noch mehr siedendem Rahm locker eingekocht, nicht lange, aber gäh und kurz eingesotten sind, werden sie halb ausgekühlt, gut gezuckert, mit einem Stück Butter und 6 Eierdottern abgerührt, sammt dem festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklaren vermischt und das Ganze in eine mit Butter stark bestrichene Sturzform mit Semmelbröseln bestreut, eingefüllt, oben wieder mit Semmelbröseln reich bestreut, mit zerlassener Butter übergossen und darin im Ofen gebacken.

Oder. Die nämliche Masse auf gleiche Art behandelt, wird auch auf einem mit Butter bestrichenen Platfond, klein Fingerdick aufgelegt und im Backofen gäh gebacken, damit es unten und oben eine schöne braune Kruste erhält. Dann nimmt man sie heraus, überstreicht die ganze Oberfläche 2 Messerrückendick mit einer Aprikosen- oder Hagebutten-Marmelade, rollt sie zusammen, schneidet das Rolat über quer in daumenbreite Stücke, richtet es zierlich an und bestreut es mit Zucker.

Oder. Man kann diese Masse, nachdem sie auf dem Platfond Fingerdick aufgestrichen ist, im Backofen auf beiden Seiten die gehörige Kruste erhalten hat, auch mit einem Ausstecher nach beliebiger Größe ausstechen. Jedes ausgestochene Stück wird einzeln mit einer beliebigen Marmelade in der Mitte belegt und zierlich angerichtet, dann mit Zucker bestreut.

Oder. Man kann diese Masse, sobald sie dick ein-

gekocht ist, halb Fingersdick auf ein Blech streichen und wenn es erkaltet ist, mit einem Ausstecher ausstechen, in zerschlagenen Eiern umwenden, im Schmalz schön gelb ausbacken und mit Zucker bestreuen.

465. Krebs-Nudeln.

Der Teig wird aus feinem Mehl mit Eierdottern und einem Stück verfertigter Krebsbutter verarbeitet, fest und trocken geknetet, fein ausgewalkt und zu mittelfeinen Nudeln geschnitten, in Rahm gekocht, halb ausgekühlt, mit einem Stücke Krebsbutter und 4 Eierdottern, nebst den 4 Eierweißen zu einem festgeschlagenen Schnee vermischt, ein wenig gesalzen und in einem mit Krebsbutter bestrichenen Platfond ausgedünstet. Außerdem werden sie wie die ordinären ausgedünsteten Nudeln behandelt und mit Zucker bestäubt. Ihr Ansehen muß sehr roth und mit vieler Kruste versehen seyn.

466. Nudeln-Pudding.

Die verfertigten Nudeln werden im Salzwasser abgekocht, abgeseiht und ausgekühlt; dann wird ¼ Pfund Butter mit 5 Eierdottern fein abgerührt, die Nudeln sammt Zucker, Zimmt, 2 Eßlöffeln voll süßen dicken Rahm mit einer halben Handvoll abgezogener fein gestoßener Mandeln damit abgerührt, eine Handvoll Weinbeeren, ein wenig fein gewiegten Citronat sammt dem festgeschlagenen Schnee von 5 Eierklaren; alles gut vermischt und in eine mit Butterteig ausgefütterte Sturzform gefüllt, im Backofen gebacken oder in eine gut mit Butter bestrichene Serviette gebunden, in einem Hafen mit kochendem Wasser 1½—2 Stunden gekocht, dann aus der Serviette gelöst, angerichtet, mit einer süßen Citron- oder Wein-Sauce servirt.

Die sogenannten Fleckerln aus Nudelteig verfertigt, können auf gleiche Art wie die Nudeln behandelt werden.

467. Ordinärer Eierhaber.

Es werden einige Händevoll feines Mehl mit 8 ganzen Eiern nebst Milch im Verhältniß der Menge des Mehls zu einem flüssigen Teig abgerührt, ein wenig gesalzen und dieser in eine flachen Casserole, worin man 1 Stück Butter oder Schmalz recht heiß werden läßt, gegossen und ohne zuzudecken, über einer starken Glut gäh ausgedünstet. Wenn dann die untere Kruste die gehörige Farbe hat, wird das Ganze mit einem eisernen Nudelschäufelchen umgewendet, bis es auch auf dieser Seite eine schöne Farbe und Kruste bekommt, worauf der gebackene Eierhaber noch immer auf dem Feuer gelassen, mit demselben Nudelschäufelchen in kleine Stückchen zerstochen, mit Zucker bestreut und angerichtet wird.

Auf feinere Art, werden einige Hände voll feines Mehl mit mehreren Anrichtlöffeln voll Rahm und 8 Eierdottern, 1 Anrichtlöffel voll fein gestoßenen Zucker abgerührt, auch ¼ Pfund Weinbeere und ¼ Pfund ausgesteinte Cibeben, dann ganz zuletzt von 6 Eierklaren der festgeschlagene Schnee dazu gegeben. Uebrigens wird die Verfertigung ebenso behandelt und der Teig ausgedünstet, wie der vorige, angerichtet und mit Zucker bestreut.

Anstatt der Weinbeere und Cibeben kann man auch fein in Schnitzchen geschnittene, geschälte Aepfel nehmen, wie statt allem diesem fein gewiegtes, gebratenes Geflügel oder Kalbsbraten, ebenso ausgedünstet und behandelt.

468. Kindsmus.

Einige Kochlöffel voll feines Mehl wird mit ½ Maas guter Milch fein abgerührt, nur wenig gesalzen und unter immerwährendem Rühren gut und lange verkocht. Wenn

der Mehlgeschmack vergangen ist und das Mus durch langes Sieden seine gehörige Dicke erhalten hat, wird es angerichtet und mit Zucker bestreut. Es kann auch dicker und fester mit einem Stückchen Zucker eingekocht werden, mit ¼ Pfund Butter, mit 6 Eierdottern fein abgerührt und mit dem festgeschlagenen Schnee von dem Eierklar vermischt, zum Auflauf dienen.

469. Reis-Schmarren.

½ Pfund ausgesuchter Reis wird in Rahm eingekocht, dick und körnig gesotten, ausgekühlt, mit 8—10 Eierdottern und gestoßenem Zucker abgerührt, ein wenig gesalzen, das Ganze mit von 6 Eierweißen geschlagenen Schnee vermischt und wie den Eierhaber im Schmalz oder Butter ausgedünstet, angerichtet und mit Zucker bestreut.

Auch kann man ihn mit Krebsbutter und geschnittenen Krebsschweifchen mengen und statt Schmalz oder Butter mit Krebsbutter ausdünsten.

470. Reis in der Milch.

½ Pfund Reis wird rein ausgesucht und gewaschen, mit 1 Maas Rahm in einer Casserole über Kohlenfeuer langsam, den Deckel halb darauf gelegt, weich und gehörig dick gesotten, mit 1 Anrichtlöffel voll fein gestoßenem Zucker süß gemacht und in einer silbernen oder porzelänenen Schale angerichtet; hat es unten Rameln, so hebt man sie schön heraus und sie dienen dann zum garniren.

Auf andere Art wird dieser Reis zwar ebenso mit Rahm weich gekocht, dann aber halb ausgekühlt, mit ¼ Pfund frischer Butter und mit von 6 Eierweißen festgeschlagenen Schnee unter dem auch gleich, wenn er fest und fertig ist, die 6 Eierdottern gemengt werden, alles gut untereinander vermischt und gezuckert, auf einem mit Butter reich bestrichenen Platfond klein Finger hoch auf-

gelegt und im Backofen gäh mit schöner Farbe ausgebacken. So schneidet man ihn in lange Vierecke oder rund mit einem Ausstecher aus, ziert ihn mit einer eingesottenen Weichsel Stück für Stück, bestreut ihn stark mit Zucker und hierauf wird er mit einer darüber gehaltenen glühenden Schaufel glasirt.

Auf andere Art. Zu noch mehrerer Abwechslung kann man diesen Reis, wenn er auf solche Art auf dem Platfond mit schöner Kruste und Farbe gebacken, aus dem Ofen kömmt, mit Aprikosen-Marmelade Messerrückendick bestreichen, noch warm zusammenrollen, über quer in daumenbreite Stücke schneiden, anrichten und mit Zucker bestreuen.

471. Gebackene Reis-Küchlen.

½ Pfund Reis wird rein ausgesucht, gewaschen, in 1 Maas guter Milch langsam, weich und zwar so kurz eingekocht, daß er die Milch ganz einsaugt; dann sehr wenig gesalzen, mit 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker gesüßt, so fest und doch noch saftig eingesotten und ein nur wenig mit Butter bestrichenen Platfond daumenhoch belegt, worauf man ihn auskühlen läßt. Man schneidet ihn entweder länglich oder viereckig oder rund aus, taucht ihn in abgeklopfte wenig gesalzte Eier, mit Semmelbröseln panirt und backt sie im heißen Schmalz aus, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasirt.

Gefüllte. Nachdem der Reis in Rahm wie vorhergehender gekocht, die gehörige Dicke erhalten hat, wird er mit einigen Eierdottern fest legirt, auf einen mit Mehl bestäubten Tisch gebracht, dünn auseinander gebreitet und gedrückt; dann mit einer Marmelade oder mit fest in Zucker eingesottener Aepfel- oder Quitten-Marmelade theilweis gefüllt. Diese einzelnen Theile werden in runde

Würsteln oder flachrunde Küchlen in gleicher Größe gestaltet, in einige abgeklopfte Eiern und Semmelbröseln panirt und auf einem stark mit Butter bestrichenen Platfond an beiden Seiten gebacken, mit Zucker bestreut.

Abwechselnd kann man diese Croquetten auch nachdem der Reis auf gleiche Art in Milch weich gekocht, eben so vorbereitet, ausgekühlt und ausgebreitet worden ist, ohne Zuckerzugabe, nur ein wenig gesalzen, theilweis mit ausgestreifter Bratwürst-Fasche, festlegirtem Salbigo oder Kalbfleisch-Haschee, so wie an Fasttagen mit Fisch-Haschee oder mit kleinem Ragout und Trüffel-Haschee füllen und auf gleiche Art formiren. Man panirt sie gleichfalls in Eiern und Semmelbröseln und backt oder bratet sie im Platfond.

472. Reis in der Milch gebräunt.

(Ist die nämliche Behandlung wie beim Milch-Reis, siehe Seite 248). Wenn es angerichtet ist und mit den Rameln belegt, wird es stark mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasirt.

473. Milchreis mit Parmesankäse.

Wie die vorigen Reise wird dieser in gutem Rahm weich gesotten und halb ausgekühlt, mit 1/4 Pfund Butter, ebenso geriebenen Parmesankäse und einigen Eierdottern, ein wenig gesalzen und dieses alles gut untereinander gemischt, in lange oder runde daumendicke Croquetten, ohne sie mit Etwas zu füllen, geformt, mit Eiern und Semmelbröseln panirt und gleichfalls auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten.

474. Reis-Auflauf.

1/2 Pfund rein ausgesuchter und gewaschener Reis wird mit 1 Maas Milch langsam weich gekocht, dabei man ihn auch öfters, um das Anbrennen zu verhindern,

umrühren muß. Ist er in der gehörigen Dicke ausgekühlt, würzt man ihn mit ein wenig Salz und 2 Eßlöffel voll Zucker, gibt ihm nach beliebiger Wahl einen Zimmt-, Citronen-, Vanille- oder Orangengeruch, treibt 1½ Vierling Butter mit 6 Eierdottern flaumig ab, gibt den abgekühlten Reis nach und nach dazu, vermischt zuletzt das Ganze mit zum festen Schnee geschlagenen Eierklar und bringt diese Masse in eine mit Butter reich bestrichene, mit Semmelbröseln ausgestreute Sturzform, und bäckt es langsam in einem nicht zu heißen Ofen aus. Auch sind hier Weinbeere und Cibeben, ganze in Zucker eingesottene Weichseln oder ausgelööte und gebratene Kastanien eine schickliche Beimischung.

Auch ohne Zucker und allen diesen süßen Zugaben macht man ihn, nachdem der Reis so wie vorgeschrieben in Milch zu gehöriger Dicke weich gekocht, ein wenig gesalzen, mit Butter und Eiern abgetrieben ist; zuletzt wird ½ Pfund fein gewiegter Schinken mit festgeschlagenem Schnee, auch oft ½ Pfund geriebener Parmesankäse darunter gemengt und so wie der Vorhergehende gebacken.

475. Auflauf von Reismehl.

Dazu wird ¼ Pfund Reis gewaschen, getrocknet, dann fein gestoßen und gesiebt, das Mehl mit 1 Maas Rahm nach und nach fein abgerührt, in einer Casserole über einen Windofen zum Sieden gebracht. Unter beständigem Umrühren setzt man die Casserole auf einen Dreifuß über eine schwache Glut, auf der man es so lang dämpfen und anschwellen läßt, bis es zu einem dicken Koch wird; dann 12 Loth Butter, ¼ Pfund Zucker, nebst einem kleinen Stäubchen Salz dazu, alles gut durcheinander gemengt. Ist es ausgekühlt, wird es noch mit 8 Eierdottern abgetrieben und zur Vollendung das zu

festem Schnee geschlagene Eierklar leicht darunter gemengt, in eine Sturzform gefüllt und gebacken.

Gefüllt mit Aepfel, Aprikosen ꝛc. ꝛc. 12—15 Stück Aepfel werden geschält, dick blätterweis geschnitten, mit einem Stück Butter und ¼ Pfund Zucker langsam auf einer Glut überdämpft, wohl sich hütend, daß die Spalten dabei nicht zerfallen und mit ¼ Pfund Hagebutten oder Aprikosen-Marmelade überschwungen; dann, wie auch das Reiskoch erkaltet ist, wird es in eine mit Butter bestrichene Auflaufform lagenweis, einmal mit Aepfel, einmal mit Reis eingelegt.

Ebenso wird dieser Auflauf mit geschälten rohen halben Aprikosen oder Pfirsichen verfertigt. Oder, statt allem diesem kocht man gleich mit dem Reis 6 Tafeln geriebener Chocolade.. Oder, man kann es auch mit ½ Schoppen Maraskino, oder Rosoglio, oder mit Rum durch feines Abrühren gut vermischen, aber erst bis es gehörig ausgekühlt ist. Es muß auch viel fester zusammenhaltend bereitet werden, weil die nachgegossene Flüssigkeit es ohnehin verdünnt. Die übrige Behandlung bleibt sich wie bei allen schon beschriebenen Auflaufen gleich.

476. Reis-Pudding.

½ Pfund Reis wird rein ausgesucht, durch ein Paar Sude gäh abblanchirt, gut abgeseiht, dann aber langsam und doch körnig in 1 Maas gute Milch gekocht. Ist er halb ausgekühlt, mengt man nebst einem Stäubchen Salz, ¼ Pfund Butter darein, damit er sich zertheile und gibt nach einer ziemlichen Weile ¼ Pfund ausgesuchter Weinbeeren, eben so viel würfelig fein geschnittenes Mark, ⅛ Pfund gepröckelte Biscotten, oder statt dessen ⅛ Pfund abgezogene fein gestoßene Mandeln, eben so viel fein geschnittene Citronen, ¼ Pfund an Citronen oder Orangen

abgeriebenen gestoßenen Zucker, oder mit Vanille oder Zimmt, 10 Eierdotter und von 6 Eierklaren geschlagenen Schnee dazu. Dieses alles wird genau untereinander gemengt, in die mit Butter bestrichene Serviette oder Sturzform gefüllt und im Dunste gesotten oder auch gebacken und trocken angerichtet, mit Zucker bestreut.

477. Reis-Pastetchen auf mehrere Arten.

1 Pfund rein ausgesuchter, gewaschener Reis wird in 1 Maas guter Milch weich und ganz kurz eingedünstet, ein wenig gesalzen und man läßt ihn etwas auskühlen; dann dressirt man aus freier Hand kleine etwas hohe Pastetchen, in Form eines Bienenkorbs z. B. kleine Fingerhöhe und backt sie schnell schön gelb aus heißem Schmalz. Nun wird oben ein kleiner Deckel abgeschnitten und so viel als möglich abgehöhlt, mit Salbigo oder Haschee oder einem Ragout gefüllt und warm servirt.

Auf andere Art. Dazu werden flachrunde nur mit einer kleinen Vertiefung versehene thalergroße Förmchen mit Messerrückendicken fünfmal geschlagenen Butterteig ausgefüttert. Unterdessen wird ein Brandteig von Reismehl gemacht.

Es wird eine große Handvoll Reismehl in 1/2 Maas siedender Milch eingekocht und mit dem Kochlöffel stets dabei so lang umgerührt, bis es sich zu einem festen Teige bildet, welcher in eine andere Casserole gethan und noch warm mit 1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund geriebenen Parmesankäse und 8 Eierdottern gut vermischt, abgetrieben und gesalzen wird, dann das Ganze noch mit festgeschlagenem Schnee von 3 Eierklaren gleichsam gebunden. Davon man hernach in die ausgefütterten Förmchen gibt, die man mit zerlassener und mit einem Paar Eierdottern vermischter Butter obenauf bestreicht und langsam im Backofen bäckt. Man stürzt und servirt sie recht warm.

Statt des Käses kann man 1 Pfund weich gesottenen fein gewiegten Schinken nehmen.

Man kann auch die ausgehöhlten Reispastetchen mit verschiedenen Crêmen füllen und den anderen mit verschiedenem Geruchzucker, oder geriebenen Chocolade oder Aprikosen-Marmelade gut vermischen. Er wird beim Anrichten mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasirt.

478. Reis auf Brühler Art.

Es werden 4 Kochlöffel voll Mehl mit Milch und 4 Eiern zu einem flüssigen Teige abgerührt, ein wenig gesalzen und daraus kleine, feine Flädchen gebacken, welche halb Fingersdick mit gekochtem, gezuckertem Milchreis überstrichen und zusammengerollt werden, die Quer in der Mitte durchgeschnitten und aufrecht in eine stark mit Butter bestrichene Sturzform rangirt; dann folgender Guß darüber gegossen: es werden 3—4 Eier mit 1 Schoppen guter Milch, 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und ein bischen Zimmt gut verrührt, dann im Ofen gebacken oder im Dunst gesotten, gestürzt und mit Zucker bestreut.

479. Reis-Strudeln.

Es wird ein Strudel- oder Zugteig gemacht, nämlich: ½ Pfund Mehl wird mit einem ganzen Ei, mit einem Stückchen Butter wie ein halbes Ei groß, 1 Messerspitze voll Salz mit lauem Wasser zu einem gelinden Teig verarbeitet, durch den Ballen der rechten Hand einige Mal durchgestrichen, bis sich die ganze Masse Teig von der Tafel leicht loslöst, worauf man ihn zusammennimmt, den Ort, wo er geknetet wird, leicht mit Mehl bestäubt und in einen runden Klumpen rollt. So gestaltet deckt man eine heiß gemachte Casserole darüber, worunter man ihn rasten läßt und zieht ihn über einen Tisch, über welchen

ein mit Mehl bestäubtes reines Tuch gedeckt ist, fein aus, reich mit Butter bestrichen und dann mit in Rahm weich gekochten und wieder ausgekühlten Reis, mit Weinbeer oder Aprikosen-Marmelade vermischt, Messerrückendick aufgetragen, mit dieser Fülle fein zusammengerollt, in fingerlange und ebenso dicke kleine Strudeln über quer abgetheilt und auf einem mit Butter reich bestrichenen Platfond im Backofen ganz trocken, ohne Aufguß von Rahm nur oberflächlich auch mit Butter bestrichen, ausgebacken, dann ebenso trocken angerichtet.

480. Reis mit Aepfel.

1/2 Pfund ausgesuchter, abblanchirter Reis wird wie der gewöhnliche Milchreis in 1/2 Maas Rahm weich gekocht. Nachdem er etwas ausgekühlt ist, vermischt man ihn mit 1/4 Pfund frischer Butter und 1/4 Pfund Aprikosen-Marmelade, stellt ihn, erst mit Zucker süß gemacht, einstweilen zur Seite.

Unterdessen werden 12 Stück Maschanzker- oder Reinettäpfel geschält, halbirt, in der Mitte Stein und Butzen ausgestochen, im Ganzen mit 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund gestoßenen Zucker und 1/4 Pfund Aprikosen-Marmelade über schwachem Feuer weich, zwar ganz erhalten, gedämpft. Ist auch dieses vollendet, bestreicht man den Boden einer Schüssel mit Butter, legt den gekochten Reis Fingerdick darauf und rangirt die Aepfel mit ihrem eigenen Safte darüber. Das Ganze wird mit Reis in einer willkührlich gewählten Form bedeckt, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Früchten (eingesottenen) garnirt und in einem nicht gar heißen Ofen mit einer schönen Farbe gebacken. Oder mit festgeschlagenem Schnee von Eierklar, mit Zucker abgerührt, damit garnirt und gebacken.

481. Reis-Torte.

Ein Tortenblech wird mit feinem Butterteig ausgelegt, so kann man den Boden mit gekochten Aepfeln oder Aprikosen oder anderem eingesottenem Obst belegen, darauf man einen beliebigen schon angezeigten Reis-Auflauf füllt und im Backofen ausbackt, dann mit Zucker und Zimmt bestreut.

482. Auflauf von Käse.

$^1/_2$ Pfund gesiebtes feines Mehl wird mit 3 Schoppen Rahm fein abgerührt und $^1/_4$ Pfund gepröckelte Butter dazu, unter beständigem Rühren in einer Casserole auf dem Feuer eingekocht, bis der Teig fest wird und sich von der Casserole und dem Kochlöffel lös't. Dann wird er in eine andere Casserole übertragen und halb ausgekühlt mit $^1/_2$ Pfund geriebenen Parmesankäse, $^1/_4$ Pfund Butter, wenigem Salz und Pfeffer, mit einer Messerspitze voll Zucker vermischt, mit 8—10 Eierdottern gut abgetrieben und zuletzt mit dem festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklaren vermengt, in eine Auflaufform oder in kleine Förmchen, oder kleine Papierkapseln gefüllt und in einem etwas abgekühlten Backofen langsam gebacken.

483. Schnee-Auflauf von verschiedenem Obste.

Von Aepfeln. Diese werden fein geschält, halbirt und die Butzen herausgestochen, man nimmt nach Bedürfniß der Personen, kocht sie mit etwas Zucker, Wein und Wasser, ein Stückchen Citronenschale weich, sind sie weich, legt man sie auf ein umgekehrtes Sieb, die Citronenschale davon gethan, den Saft läßt man zum Syrup einkochen, bis er dicklich ist. Zu 12 Stück Aepfel nimmt man 12 Eierklar zu festem Schnee geschlagen und mengt ihn unter den Syrup, man belegt den Boden mit der Hälfte der gekochten Aepfel, auf diese häuft man den Schnee

hoch auf und garnirt ihn mit den übrigen Aepfeln, bestreut ihn mit Zucker und backt ihn im überkühlten Ofen aus.

Von Aprikosen, Pfirsichen, Reineklauden, Pflaumen. Sie werden fein geschält, halbirt, die Steine ausgelöst, ebenso behandelt und zubereitet wie Vorhergehendes.

Von verschiedenen Marmeladen. Die Marmelade von Aepfeln oder Aprikosen, Pflaumen, Hagebutten u. dgl. wird mit ein wenig gestoßenem Zucker und Wasser auf dem Feuer aufgelöst und ebenso zubereitet. So auch von Quitten, Aepfeln oder deren Marmelade.

Von Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren. Sie werden rein ausgesucht, auch kann man sie ganz lassen oder durch ein Haarsieb durchtreiben, dann läutert man ¼ Pfund Zucker mit etwas Wasser und ein wenig Citronensaft, läßt ihn zu Syrup einkochen und gibt 1 Maas Erdbeeren oder Himbeeren dazu, schwingt es auf dem Feuer ein Paarmal um, so sind sie fertig und man verfährt damit wie mit Vorhergehendem.

So kann man diesem Schnee-Auflauf den Geschmack geben, nämlich: 1 Stück Zucker von ¼ Pfund wird an einer Citrone oder Orange gut abgerieben oder mit einem halben Stengelchen Vanille fein abgestoßen und gesiebt. Der Zucker sammt dem Saft der Citrone oder Orange, oder der Vanille wird geläutert und zu Syrup gekocht, oder statt diesem allem löst man mit ¼ Pfund Zucker zu Syrup gekocht, 6 Tafeln geriebener Chocolade auf, die übrige Behandlung bleibt gleich.

484. Beschamel-Auflauf mit verschiedenem Geschmack.

1½ Vierling Mehl wird mit ½ Maas Rahm und 2 Loth Butter glatt abgerührt und auf dem Feuer unter

beständigem Umrühren zu einem dicken Teige eingekocht, bis er sich von der Casserole und dem Löffel ablöst; ausgekühlt wird er mit 6 Eierdottern fein abgerührt, dann mit 6 Loth Zucker versüßt, welchen man an einer Citrone oder Orange abreibt, oder mit einem halben Stengelchen Vanille gestoßen und gesiebt, vermischt, oder statt allem diesem 4 Tafeln geriebener Chocolade dazu nimmt, oder ihn mit Krebsbutter färbt. Hierauf werden die 6 Eierklaren zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt, eine Auflaufform gut mit Butter bestrichen, eingefüllt und in einem überkühlten Backofen langsam gebacken. Man kann ihm auch den Geschmack von einem halben Vierling abgezogenen fein gestoßenen Mandeln geben, welche man gleich zu dem Mehl hinzugibt.

485. Auf andere Art, mit Quitten.

Es werden 6 Quittenäpfel fein geschält, die Butzen und Kerne ausgelöst, mit Zucker, Zimmt und Wasser weich und kurz eingekocht, dann durch ein Sieb getrieben. Unterdessen kocht man ein gutes festes Beschamel ohne Butter; nachdem es etwas erkaltet ist, wird es mit ¼ Pfund Butter gut abgerührt, nach und nach 8 Eierdotter, dann die durchgetriebenen Quitten, ist es nicht süß genug, noch etwas Zucker daran gethan nebst dem festgeschlagenen Schnee der 8 Eierklaren, und wie Vorhergehender im Backofen aufgezogen.

486. Eier-Auflauf, auch Pflaumenpudding genannt.

½ Pfund Butter wird flaumig abgerührt, dann 10 Eierdotter nach und nach darein gerührt nebst 4 Eßlöffel voll feines Mehl und ½ Schoppen dicken süßen Rahm, 4 Loth mit Vanille abgestoßenen gesiebten Zucker darunter

und in einer mit Butter bestrichenen Form im Ofen aufgezogen.

487. Beschamel-Auflauf.

¼ Pfund Butter läßt man zergehen und 4 Loth feines Mehl damit anziehen, rührt es mit 1 Schoppen Rahm fein ab und trocknet es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren, bis es sich am Geschirre ablöst, dann ausgekühlt. Hierauf rührt man ¼ Pfund Butter recht flaumig, nach und nach 10 Eierdotter daran, nebst 6 Loth mit Vanille abgestoßenen oder an einer Citrone abgeriebenen Zucker, zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklaren. Wenn die Butter abgerührt ist, rührt man das Beschamel darunter, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und ¾ Stunden im Dunste gesotten.

488. Auflauf von Gries- oder Grosmehl.

Es wird ein dickes gut ausgekochtes Griesmus verfertigt und wenn es etwas ausgekühlt ist, mit ¼ Pfund Butter gut abgerührt, 6 Loth Zucker an einer Citrone abgerieben nebst 6 Eierdottern daran; ist es gut abgerührt, mengt man den festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklaren leicht darunter und wenn man will, eine Handvoll gereinigter Weinbeeren.

489. Kastanien-Auflauf.

1½ Pfund Kastanien werden weich gesotten, geschält und fein gestoßen mit 4 Loth Butter und 1 Eßlöffel voll süßen dicken Rahm. Hierauf wird ¼ Pfund gestoßener Zucker mit 8 Eierdottern recht flaumig abgerührt, dann die Kastanien nebst dem festgeschlagenen Schnee von den 8 Eierklaren leicht darunter gemengt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

490. Erdäpfel-Auflauf.

1/2 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln werden mit ein wenig Butter und süßem Rahm zu einem guten dicken Mus gekocht. Hierauf rührt man 1/4 Pfund gestoßenen Zucker mit 6 Eierdottern flaumig ab; dann das Kartoffel-Mus nebst dem festgeschlagenen Schnee der 6 Eierklaren leicht darunter gemengt.

491. Bisquit-Auflauf.

1/4 Pfund Butter wird sehr flaumig abgetrieben, 8 Eierdotter und 1/4 Pfund Zucker dazu gethan und 1/2 Stunde abgetrieben, 1/4 Pfund feines Mehl daran nebst dem festgeschlagenen Schnee der 8 Eierklaren.

492. Auflauf von Mark.

1/4 Pfund abgezogene Mandeln werden fein gestoßen, 6 Loth Zucker, 4 ganze Eier nebst 5 Eierdottern dazu gethan und eine gute halbe Stunde abgetrieben; dann schneidet man 8 Loth frisches Mark würfelig, rührt selbes langsam in die abgerührte Masse ein. Man kann sie backen oder im Dunste sieden.

493. Auflauf von Wein.

12 Loth Mehl werden mit 1/2 Maas weißem Wein glatt abgerührt und auf dem Feuer zu einem dicken Mus gekocht, dann ausgekühlt, mit 1/4 Pfund gestoßenem an einer Citrone abgeriebenem Zucker, nebst 6 Eierdottern gut abgerührt, mengt man den festgeschlagenen Schnee der 6 Eierklaren leicht darunter.

Von feinen Aufläufen.

Es werden 3 Kochlöffel voll Mehl mit 8 Eierdottern und 1/2 Maas gutem Rahm nach und nach zu einem flüssigen Teig abgerührt und auf dem Feuer unter be-

ständigem schnellen Umrühren mit einem Kochlöffel zu einem dicken Mus bereitet, worauf man es in eine irdene Schüssel überleert, mit ¹/₄ Pfund gestoßenem Zucker, eben so viel sehr feinen fast zu Mehl geriebenen braunen Biscotten, ¹/₄ Pfund heiß zerlassener, abgeschäumter Butter und nur ein Stäubchen Salz, alles gut untereinander mengend, bis zum Erkalten unermüdet fortrührt. Zuletzt kommt auch noch das zu festem Schnee geschlagene Eierklar darunter und dann backt man es in eine Auflaufform gefüllt, in einem nicht zu heißen Backofen aus.

Diesen Auflaufen kann man durch verschiedene Zugaben und mitgetheilte Gerüche, auch verschiedene Namen geben. Der Geruch wird dem Rahm, womit das Mehl und die Eier abgerührt werden, auf folgende Weise mitgetheilt, nämlich: Es wird in ¹/₂ Maas kochenden Rahm ein Stengelchen Vanille geworfen, gut zugedeckt, eine halbe Stunde an einem warmen Orte stehen gelassen, wodurch es den Vanille-Geruch an sich zieht. Nun darf es nur durch eine Serviette geseiht und kalt gebraucht werden.

Ebenso wird 1 Eßlöffel voll grüner Thee in den kochenden Rahm geworfen, gut zugedeckt, eben so lange stehen lassen, abgeseiht und kalt gebraucht.

Ebenso mit Orangenblüthe oder abgezogenen gerösteten Mandeln, oder mit ganzem Zimmt oder mit ¹/₄ Pfund gerösteten Kaffe oder Cacaobohnen, alle mit gleicher Behandlung.

494. Feiner Auflauf von Chocolade.

2 Kochlöffel voll Mehl werden mit 6 Tafeln geriebener Chocolade, 8 Eierdottern und ¹/₂ Maas Rahm nach und nach fein abgerührt, in einer Casserole über dem Feuer unter immerwährendem Rühren langsam aufgekocht;

dann wird ¹/₄ Pfund heiß zerlassener gut abgeschäumter Butter nebst ¹/₄ Pfund fein geriebenen Biscotten und ein Stück gestoßener Zucker dazu gemengt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von 6 Eierklaren vollendet und in eine mit Butter bestrichene, mit Biscottenbröseln bestreute Form gefüllt und im abgekühlten Ofen gebacken.

495. Aufgezogene Markkräpflen.

Man macht von feinem Mehl, 2 Loth Butter und 3 Eierdottern einen festen Nudelteig, walkt ihn fein aus. Dann werden 6 Loth frisches Mark flaumig abgetrieben und 3 Eierdotter nebst 5 Loth fein gestoßenen Mandeln, 5 Loth Zucker dazu gegeben, alles zusammen 1 Viertelstunde gerührt, endlich schneidet man von dem ausgewalkten Teig kleine viereckige Flecken, bestreicht sie rund herum mit Eierklar, füllt sie mit dem Abgetriebenen und legt die 4 Ecken zusammen, eine Form wird mit Butter bestrichen, die Krapfen hineingegeben, kochenden Rahm darüber gegossen und in einer ziemlich heißen Röhre so lange gesotten, bis der Rahm sich beinahe eingekocht hat und sie von oben eine röthliche Kruste bekommen, dann mit Zucker bestreut und servirt.

496. Aufgezogenes von Eiern.

Man rührt von Eiern und Mehl ein Eingelaufenes wie zur Suppe an, nur gibt man etwas mehr Eierdottern dazu und läßt es unter beständigem Umrühren mit dem Kochlöffel in 1 Maas Rahm einlaufen, thut 1 Stück Butter, etwas Zucker, ein wenig Salz daran und läßt es einkochen, wenn es unten eine schöne Kruste hat, wendet man es mit einem Schäufelchen um, daß sie viele Krusten bekömmt, dann angerichtet, mit Zucker und Zimmt bestreut.

497. Eiergerstel als Mehlspeise.

Es wird ein fester Nudelteig verfertigt und auf einem Reibeisen zu feinem Gerstel gerieben, das man auseinander gestreut in der Luft trocknen läßt, wodurch das Zusammenkleben vermieden wird. Dergestalt wird es wie die Nudeln in ½ oder 1 Maas Rahm eingekocht; dann werden 6 Loth Butter mit 3 ganzen Eiern gut abgerührt, das Eingekochte nebst Zucker, ein wenig Salz darunter gerührt und in eine mit Butter bestrichene mit Semmelbröseln bestreute Form gefüllt, im Backofen gebacken. Oder, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond klein Fingersdick aufgestrichen, mit einer schönen Kruste gebacken, zierlich geschnitten oder ausgestochen, mit Zucker und Zimmt bestreut oder mit einer Hagebutten-Sauce übergossen.

498. Nockerln in der Milch.

6 Loth Butter wird flaumig gerührt, 2 ganze Eier, 3 Eierdotter und so viel Mehl als nöthig ist den Teig zusammenzuhalten, etwas Zucker und Salz dazu gerührt; dann läßt man 2—3 Schoppen Rahm siedend werden und legt die Nockerln in gleicher Größe mit einem Löffel in denselben ein, läßt sie ziemlich auskochen und gibt sie mit Zucker bestreut zu Tische. Oder, man kann auch wenn die Nockerln ziemlich ausgekocht sind, die Milch abgießen, mit 4 Eierdottern und etwas Zucker absprudeln, die Nockerln werden in eine mit Butter bestrichene Form gegeben, das Abgesprudelte darüber gegossen, im Backofen gebacken und mit Zucker bestreut.

499. Nockerln von gebrühtem Teig.

1 Schoppen Rahm und 1 Loth Butter wird in eine Casserole gegeben, wenn es kocht, rührt man so viel feines Mehl darein, bis es einen festen Teig gibt, läßt ihn,

wenn er gut ausgedünstet ist, etwas auskühlen, rührt 3 ganze Eier, 7 Eierdotter und ¼ Pfund Zucker dazu, setzt dann ½ Maas Rahm auf eine Glut und kocht, wenn derselbe anfängt zu sieden, von der abgerührten Masse kleine Nockerln ein, läßt selbe gut aufkochen, gießt dann den Rahm ab, richtet die Nockerln an, sprudelt 6 Eierdotter mit etwas kaltem Rahm und jenem der von den Nockerln abgegossen wurde nebst 6 Loth Zucker gut ab, läßt es unter beständigem Sprudeln auf dem Feuer dicklich werden, gibt es über die Nockerln, stellt sie noch einige Minuten in einen nicht zu heißen Ofen und servirt sie mit Zucker bestreut, oder in eine Form rangirt.

500. Mark-Strudeln.

Vor allem ist hier zu erinnern, daß die Behandlung des Teiges (siehe Seite 254) zu diesen, wie zu allen den nachfolgenden Strudeln, worunter auch das feine Ausziehen begriffen wird, dem erstbeschriebenen Strudelteige ohne mindester Abweichung ganz gleich zu halten ist.

Ist er über den Tisch ausgezogen und etwas übertrocknet, bestreicht man ihn mit Butter. In der Zwischenzeit treibt man 4 Loth gestoßenen Zucker mit 6 Eierdottern fein ab, schneidet ½ Pfund Mark würfelig, mengt 4 Loth Citronat oder Weinbeere darunter, zuletzt noch den von 3 Eierklaren festgeschlagenen Schnee dazu und bestreicht den ausgezogenen Strudelteig, nachdem man den überflüssigen rund herum abgeschnitten hat, Messerrückendick mit dieser Fülle, dann wird er ganz locker zum Strudel zusammengerollt; hierauf bringt man ihn auf eine reich mit Butter bestrichene Schüssel nebst wenigem Rahm und backt ihn im Backofen mit schöner gelber Farbe aus.

501. Sauere Rahm-Strudeln.

Nachdem nun der Teig auf solche Art über die ganze Tafel ausgezogen worden ist, hat man bereits ein

Stück Butter mit 6 Eierdottern und 1 Schoppen oder auch mehr sauern Rahm nach Maßgabe der zu verfertigenden Strudeln mit etwas Zucker und ein wenig Salz zur Fülle abgetrieben, dieses wird nun Messerrückendick auf den Teig gestrichen und mit Weinbeeren und Semmelbröseln bestreut, locker zusammengerollt und wie der Vorige behandelt. Man kann sie auch in eine Form richten und bis zur Hälfte mit Rahm übergießen, dann im Backofen langsam und gut ausbacken. Diese Strudeln können auch statt dem Zug- oder Nudelteig, mit gewöhnlichem fein ausgewalkten verfertiget werden.

502. Chocolade-Strudeln.

Nachdem der Strudelteig wie gewöhnlich ausgezogen und mit zerlassener Butter stark bestrichen worden ist, werden 8 Tafeln geriebener Chocolade mit 1/4 Pfund abgezogenen fein gestoßenen Mandeln, 1/2 Vierling Zucker, 6 Eierdottern, mit einigen Anrichtlöffeln voll Rahm fein abgerührt und auf denselben gestrichen, dann locker und schneckenförmig zusammengerollt, in eine flache Casserole gebracht, Zoll hoch mit gutem Rahm und zerlassener Butter übergossen und mit schöner Farbe im Backofen gebacken, dann nimmt man sie mit einem breiten Backschäufelchen behutsam heraus und richtet sie trocken an, gibt auch nebenbei eine süße legirte Rahm-Sauce dazu.

503. Aepfel-, Weichseln- oder Kirschen-Strudeln.

Wenn der Strudelteig fein ausgezogen, mit zerlassener Butter bestrichen worden ist, wird er auch oft mit feinen blätterig geschnittenen mit Zucker und Aprikosen-Marmelade überschwungenen rohen Aepfeln belegt, diese wieder mit zerlassener Butter übergossen, der Teig dann zusammengerollt und als Aepfelstrudeln aufgetragen.

Auf gleiche Weise macht man sie von ausgesteinten Weichseln, Kirschen oder Zwetschgen, bestreut sie mit 6 Loth abgezogenen fein gestoßenen Mandeln, 6 Loth Zucker und mit ein wenig Zimmt vermengt.

504. Gries-Strudeln.

Die Fülle. Man kocht von ½ Maas Milch und Gries ein dickes Mus, rührt sie mit 6 Loth Butter, 6 Eierdottern, etwas Zucker und fein gestoßenen Mandeln ab, rührt zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 3 Eierklaren langsam hinein, in ein gut mit Butter bestrichenes Platfond, begießt sie mit 1 Schoppen Milch, bestreut sie mit Zucker und dann werden sie im Backofen schön gebacken.

505. Krebs-Strudeln.

Man nimmt anstatt frischer Butter — Krebsbutter zum bestreichen und macht folgende Fülle: ¼ Pfund Krebsbutter wird mit 6 Eierdottern und einer von der Rinde abgeriebenen in Milch eingeweichten wieder ausgedrückten Semmel flaumig abgerührt, man salzt es ein wenig, gibt einen Anrichtlöffel voll Zucker dazu, überstreicht den Teig damit Messerrückendick und bestreut sie mit ausgelösten würfelig geschnittenen Krebsschweifen und Scheren. Zusammengerollt legt man sie in ein reich mit Krebsbutter bestrichenes Platfond, schüttet süßen mit Krebsbutter und wenigem Zucker vermischten Rahm Zoll hoch und lau darunter, dann im Ofen gebacken, während dem Backen einige Mal mit Krebsbutter überstrichen.

Auf solche Art können diese Strudeln mit verschiedenen Gemüsen, Fasche oder Haschee u. dgl. bestehen, wobei der Zucker wegbleibt.

506. Schinken-Strudeln.

Ein Strudelteig wie der vorhergehende wird fein ausgezogen und mit zerlassener Butter bestrichen. In der

Zwischenzeit wird ungefähr 1 Pfund magerer weich gesottener fein gewiegter Schinken mit 6 Eierdottern in 1 Schoppen sauern Rahm gut abgesprudelt und der ausgezogene Teig damit begossen, darauf der Schinken dick und reichlich gestreut, locker zusammengerollt und in Form eines Schneckens in eine mit Butter stark bestrichene flache Casserole gebracht, worin er wieder oben mit Butter bestrichen, im Backofen rasch ausgebacken und trocken angerichtet werden muß.

507. Schinken-Pudding.

3 abgerindete Semmeln werden in kleine fingerdicke Würfel geschnitten, die eine Hälfte mit gutem Rahm, doch nicht zu viel angefeuchtet, die andere Hälfte in Butter geröstet; dann wird 1 Pfund magerer weich gesottener Schinken fein gewiegt, 1/2 Pfund Speck, 2 Kalbseutern, nachdem sie weich gesotten, ausgekühlt, wie die Semmel würfelig geschnitten. Unterdessen treibt man 1/2 Pfund Butter mit 10 Eierdottern ab, gibt die Semmeln sammt Speck, Schinken und Euter dazu, würzt das Ganze mit ein wenig Salz, Pfeffer, einer Messerspitze voll Muskatnuß und einem Anrichtlöffel voll feiner Kräuter, vorher überdünstet und mengt es noch zuletzt mit 1 Kochlöffel voll Mehl bestäubend mit von 6 Eierklaren geschlagenen Schnee gut untereinander. Diese Masse wird dann in eine Serviette die vollkommen mit Butter bestrichen ist, wie die Puddinge eingebunden und in einem Topfe kochendem Wasser ein Paar Stunden gut ausgekocht, trocken angerichtet und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln übergossen.

508. Schinkenfleckerln.

Es werden aus einem gewöhnlichen Nudelteig mittelgroße dünne viereckige Fleckerln geschnitten, in gesalztem

kochenden Wasser übersotten, dann abgeseiht und abtrocknend einige Minuten mit ¼ Pfund Butter auf dem Windofen in einer Casserole überschwungen. Unterdessen wiegt man 1 Pfund gekochten Schinken fein, welcher nebst ½ Maas dicken sauern Rahm, 4 Eierdottern und 4 Loth geriebenen Parmesan-Käse unter die halb ausgekühlten Fleckerln gemischt wird. Nach dem völligen Auskühlen aber füllt man alles zusammen in eine mit Butter und Semmelbröseln bestreute oder mit Butterteig ausgefütterte Sturzform und im Backofen gebacken.

NB. Man kann die Schinkenfleckerln so bereitet auch in einem mit Butter bestrichenen Platfond ausgebreitet, im Ofen backen, dann nach Belieben geschnitten oder ausgestochen warm serviren, so auch wenn man Uebriggebliebenes hat, zierlich geschnitten, mit Eiern und Semmelbröseln panirt, im Schmalz gebacken, dienen sie auch als Gemüs-Beilage.

Auf andere Art kann man diesen Fleckerln, wenn sie abgesotten, mit Butter auf dem Feuer abgeschmalzen, mit ½ Maas sauern Rahm vermischt worden sind, statt des Schinkens eine Kalbs- oder Geflügel-Haschee, an einem Fasttage ein Haschee von Fischen beigeben, mit festgeschlagenem Schnee von 4 Eierklaren darunter, wozu hernach noch die 4 Eierdotter kommen. Die übrige Behandlung bleibt sich gleich.

509. Schlickkrapfen als Mehlspeise.

Man verfertigt sie zur Suppe (siehe Seite 42), man kann sie auch an Fasttagen mit einem legirten Fisch-Haschee füllen, im siedendem Wasser abgekocht, abgeseiht, kann man sie gesalzen anrichten, mit fein gewiegter Petersilie und Schnittlauch bestreuen und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln abschmalzen.

Oder, in einer flachen Casserole mit ¼ Pfund heißer Butter geröstet, gesalzen, mit 1 Schoppen sauern Rahm befeuchtet, darunter 6 Eierdotter nebst dem festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklaren gebunden, in eine mit Butter bestrichene mit Semmelbröseln bestreute Form gefüllt und im Ofen gebacken.

510. Mehlspatzen als Mehlspeise.

Nach Bedürfniß wird Mehl genommen, gesalzen und mit kalter oder kochender Milch zu einem glatten festen zähen Teig angerührt; rührt man ihn kalt an, so schlägt man gleich 3 ganze Eier an das Mehl, wird er aber mit kochender Milch angemacht, so muß er mit 3—4 Eiern angerührt und durch einen Spatzenseiher im kochenden, gesalzten Wasser abgekocht, abgeseiht und trocken in ¼ Pfund Butter oder Schmalz ein wenig gelblich abgeröstet werden; dann verkleppert man 4 ganze Eier mit ½ Schoppen Rahm, ein wenig gesalzen, daran gegossen und damit anziehen lassen.

Oder, sobald sie abgekocht und abgeseiht sind, werden sie angerichtet, mit in Butter oder Schmalz gelb gerösteten Semmelbröseln abgeschmälzt.

511. Gries-Mus.

Zu 1 Maas guter Milch, welche man kochend macht, worin 3 kleine Hände voll Griesmehl unter beständigem Umrühren mit einem Kochlöffel eingekocht werden, läßt man es auf einer Glut langsam zu einem dicken Mus einkochen, man thut ein Stückchen Zucker und ein Stengelchen Zimmt nebst ein wenig Salz daran.

512. Holder-Mus.

Die schwarzen Beeren werden reinlich abgezupft, gewaschen und man läßt sie in einem Seiher gut ablaufen,

alsdann werden sie in heißes Schmalz gethan, 1 Stunde lang eingedünstet, Zucker und Zimmt daran. Man kann einen geriebenen Semmel wie auch frische Zwetschgen darunter dünsten.

513. Gebackene Semmelscheiben.

Eine oder mehrere abgerindete Semmeln werden der Breite nach in kleine fingerdicke Scheiben durchgeschnitten, mit Rahm angefeuchtet, in abgeschlagenen Eiern eingetaucht und in einer Pfanne aus dem Schmalze ausgebacken und angerichtet, man gibt eine Wein-Chaudeau oder Wein-Sauce darüber.

Oder. Wenn sie geschnitten sind, wird eine Scheibe Messerrückendick aufgestrichener Marmelade von Aepfeln, Aprikosen, Quitten, oder mit frischer oder getrockneter Pflaumen-Marmelade gemacht, eine andere Scheibe darauf gelegt, mit Rahm angefeuchtet, mit Eiern und Semmelbröseln panirt, im Schmalz gebacken und mit Zucker bestreut.

514. Semmelschnitten mit Wein, Zucker, Zimmt als Triet.

Die abgerindete Semmel wird in einige Messerrückendicke Scheiben, der ganzen Breite nach durchschnitten, über Kohlenfeuer auf beiden Seiten gebäht und auch so überall mit sehr fein gestoßenem Zucker und Zimmt belegt; dann 1 Schoppen Wein darauf gegossen. Haben die Schnitten den darauf gegossenen Wein ganz eingesogen, so kann man noch ein wenig nachgießen und dieselben öfters darin umwenden, dann wieder mit Zucker und Zimmt reich bestreuen. So bereitet richtet man sie auf eine porzelänene Schale an, gießt den übriggebliebenen Wein durch ein Sieb daran und servirt sie kalt.

515. Gebackene Semmelschnitten mit rothen Wein.

Einige abgerindete einen Tag vorher gebackene Semmeln werden in kleine halb fingerdicke Scheiben der ganzen Breite nach durchschnitten, 2 zu 2 mit Aprikosen-, Hagebutten, eingesottenen Weichseln oder Pflaumen-Marmelade zwischen Messerrückendick gefüllter solcher Schnitten aufeinander gelegt und mit einer zweizinkigen Gabel zusammengefügt, angestochen, damit man sie schicklich halten kann, weil sie dann nur rund herum am Rande in abgeschlagene Eier getaucht, nicht ganz, sondern nur der eingetauchte Rand in einer kleinen Pfanne mit Schmalz ausgebacken und während des Backens mit Hülfe der Gabel immer im Schmalz umgedreht werden. Dieses Backen geschieht nur, damit die Marmelade nicht herausrinnen kann, nun legt man sie in eine tiefe Schüssel, bestreut sie stark mit Zucker, übergießt sie alle mit rothem Wein und läßt sie einige Stunden erweichen, bis sie den Wein fast ganz an sich gezogen haben, worauf sie in der Zwischenzeit öfters umgewendet, am Schlusse noch mit Zucker bestreut werden müssen. Wenn sie vom Wein ganz angesogen sind, werden sie in feines Mehl eingetaucht und vorsichtig, ohne sie zu zerreißen, in einer größern Pfanne mit recht heißem Schmalze gebacken, stark mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel an beiden Seiten glasirt.

Auf andere Art werden die abgerindeten Semmeln in 4 gleiche Theile geschnitten, mit rothem Wein stark angefeuchtet, im heißen Schmalz gäh und braun ausgebacken, in eine Casserole rangirt, mit Zucker, Zimmt, ein Paar Nelken und abgekochten rothen Wein daran gegossen, damit langsam aufkochen lassen, dann trocken angerichtet, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel

glasirt, der übrige Wein wird durch ein Sieb daran geseiht.

Auf andere Art werden diese Schnitten zwar anfangs auf gleiche Weise geschnitten und behandelt, anstatt Marmeladen nimmt man nach Belieben gewählte Crêmen ein Paar Messerrückendick gefüllt und statt des Weines mit guter Milch begossen und wenn sie vollgesogen sind, in Mehl eingetaucht, sehr gäh aus dem Schmalze gebacken, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasirt.

Auf andere Art kann man auch aus weißem mürben Milchbrod ein Paar Messerrückendicke Schnitten in gleicher Größe der Semmelschnitten schneiden. Diese werden mit Milch angefeuchtet und eine dieser Schnitten ein Paar Messerrückendick mit frischem ungesottenen Obste, als: mit geschälten Aprikosen oder Pflaumen, feinen Aepfelspalten oder gereiften Erdbeeren, oder Himbeeren mit Zucker eingestäubt, roh untereinander geschwungen, leicht zerquetscht und darauf gefüllt, eine andere angefeuchtete Schnitte darüber gelegt, in Eiern und Semmelbröseln panirt, auf einem stark mit Butter bestrichenen Platfond auf beiden Seiten gebraten, dann mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasirt.

516. Profiterolle mit rothem Wein.

Dazu läßt man sich vom Bäcker, wie guldengroße, glatte Laibchen backen, oder man verfertiget sich selbst deren von Hefenteig, sie werden abgerindet und in vier Blätter bis am Boden aber doch zusammenhaltend eingeschnitten, im Schmalze gäh schön gelb ausgebacken. Zwischen jede Spalte füllt man so viel Aprikosen-, Hagebutten-, Weichseln- oder Pflaumen-Marmelade, als sich hineinfügt. So gestaltet bringt, man sie mit Zucker und

Zimmt in ein flaches Schwungcasserole, übergießt sie mit rothem Wein, daß er darüber fließt und setzt sie in einen gut geheizten Ofen, wo sie so lange bleiben müssen, bis sich der Wein gänzlich eingesotten und dieselben noch mit Zucker reichlich bestreut, eine schöne Glasur erhalten haben, dann werden sie trocken angerichtet.

Auf andere Art. Die nämlichen Kipfel werden der Breite nach in 2 Hälften getheilt und gäh im heißen Schmalze ausgebacken; dann nimmt man die noch warme Schmolle heraus und füllt die Höhlung mit fester glatter Chocolade oder Vanille, Orangen- oder Citronen-Crême und deckt sie mit dem andern Theile zu; dann legt man sie in eine flache Casserole, mit Zucker bestreut und mit guter, mit einigen Eierdottern abgesprudelter Milch so viel übergossen, daß sie darüber fließt und eingesogen wird, läßt es im Ofen kurz eingehen, dann mit Zucker bestreut, wie die Vorigen glasirt und angerichtet.

Auf andere Art. Wie die vorhergehenden abgerindete Kipfel kann man auch länglicht machen und backen, oben wird ein Deckel abgeschnitten und ausgehöhlt, dann mit überdünsteten Aepfeln, mit Zucker, Weinbeeren, Eibeben gefüllt, die Deckel darauf gebunden, mit rothem Wein angefeuchtet und gäh aus dem Schmalze ausgebacken, man gießt kochenden rothen Wein mit Zucker und Zimmt darüber und läßt sie darin weich kochen, dann angerichtet und den übrigen Wein durch ein Sieb daran geseiht.

Oder man macht eine Mandelfülle, als: 6 Loth abgezogene fein gestoßene Mandeln werden mit 4 Loth Zucker und 3 Eiern, mit ein wenig Citronenschalen gut abgerührt, worunter man auch fein geschnittenen Citronat, Weinbeeren und Zimmt mengen kann.

517. Aufgezogenes Semmelmus.

Man kocht in 1 Schoppen Milch so viel weiße Semmelbröseln ein, bis es ein ziemlich dickes Mus gibt, welches man auskühlen läßt. Indessen treibt man $^1/_4$ Pfund Butter flaumig ab, rührt das kalte Mus nebst $^1/_4$ Pfund Zucker und 8 Eierdottern dazu, treibt es noch eine Weile gut ab, zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 8 Eierklaren langsam unter die Masse gerührt, füllt sie in eine mit Butter bestrichene Form und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Auf andere Art. In 1 Schoppen Milch kocht man 7 Loth Semmelbröseln ein, läßt es gut auskühlen, treibt es dann mit 5 Loth Butter gut ab und gibt 4 Loth Zucker dazu, zuletzt werden 8 Eierklar zu festem Schnee geschlagen und langsam in die Masse eingerührt, eine Form mit Butter ausgestrichen und der dritte Theil vom Mus hineingethan; dann werden Wasseroblaten Messerrückendick mit beliebiger Marmelade bestrichen und darüber gelegt und das Eingesottene wieder mit einer Oblate belegt, dann wieder Mus, wieder dem ersten gleich Oblaten mit Eingesottenem und der letzte Theil wieder Mus. Man läßt dieses $^3/_4$ Stunden im Dunste kochen oder im Ofen backen, dann gestürzt und mit Zucker bestreut.

518. Semmelschmarren.

4 Semmeln werden so fein als möglich blätterig geschnitten, 1 Schoppen Milch mit 5 ganzen Eiern, etwas Zucker und Salz abgesprudelt, über die Semmeln gegossen, durcheinander gemengt, einige Zeit lang stehen lassen, bis die Semmeln die Milch eingesogen haben; dann läßt man $^1/_4$ Pfund Schmalz heiß werden, gibt die geweichte Semmeln darein und beendet es wie den Eierhaber.

Auf andere Art. 4 abgerindete Semmeln werden

so fein als möglich in Scheibchen geschnitten, 1 Schoppen kochende Milch darüber gegossen und ½ Stunde stehen lassen. Dann werden 4 ganze Eier verkleppert, mit etwas Salz, gewiegte Petersilie und Schnittlauch darunter gerührt, in einem Platfond wird Schmalz heiß gemacht, das Gerührte darein, oben wieder mit Schmalz begossen und im Ofen gebacken.

519. Semmel-Auflauf mit Aepfel.

8 schöne Aepfel werden geschält, ausgehöhlt und mit Eingesottenem gefüllt. Zwei abgerindete Semmel werden in Milch geweicht, indessen treibt man 4 Loth Butter flaumig ab, rührt 4 Eierdotter, 2 Loth abgezogene fein gestoßene Mandeln, 4 Loth Zucker und die geweichten gut ausgedrückten Semmeln dazu, treibt alles zusammen ¼ Stunde ab, gibt den festgeschlagenen Schnee der Eierklaren dazu. Eine Form wird gut mit Schmalz bestrichen, man gibt einen Theil des Abgerührten hinein, dann die Aepfel und mit dem übrigen Theil des Abgerührten bedeckt, ¾ Stunden in einem warmen Backofen gebacken, gestürzt und mit Zucker bestreut.

520. Semmel-Törtchen.

Man dörrt 1 abgerindete Semmel, dann gestoßen und gesiebt, mit ¼ Pfund Zucker nebst 5—6 ganzen Eiern eine halbe Stunde lang gut und stark gerührt, ein wenig Zimmt und fein gewiegte Citronenschale und Citronat dazu. Kleine Förmchen werden mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, eingefüllt, im Ofen gebacken, gestürzt und mit einer beliebigen Sauce, als: Kirschen-, Weichseln-, Hagebutten-, Vanille-Sauce u. dgl. darüber gegeben.

521. Kirschen-Brod.

Abgerindete Semmeln nach Bedürfniß werden in vier Theile getheilt, mit rothem Wein angefeuchtet, im Schmalz gebacken, mit abgezogenen stiftenartig geschnittenen Mandeln dick besteckt, in ein flaches Casserole gestellt, mit 1 Pfund ausgesteinten Kirschen oder Weichseln sammt Saft, etwas Wasser, Wein, Zucker und Zimmt daran gefüllt und alles aneinander weich gekocht. Oder man nimmt halbe Kreuzer-Semmeln, theilt sie wenn sie abgerindet sind, backt sie im Schmalz, höhlt die Hälfte aus und füllt sie mit ausgesteinten Kirschen, bedeckt sie mit der andern Hälfte und kocht sie wie die Vorhergehenden.

522. Semmel-Pudding in Dunst gesotten oder gebacken.

Man nimmt länglichtes Mundbrod oder mürbe Kipfel. Es wird eine Sturzform gut mit Butter bestrichen, das abgerindete Mundbrod, die Kipfel aber nicht, werden in dünne Scheiben geschnitten, mit Milch angefeuchtet und lagenweis in eine Form rangirt, die bestreut man jedes Mal mit ausgekernten Eibeben und Weinbeeren und jede Lage wird mit zerlassener Butter begossen; das Ganze übergießt man mit 1 Schoppen Rahm, mit Zucker und 8 Eierdottern abgesprudelt, dann im Dunste gesotten oder im Ofen gebacken. **Oder**, anstatt der Eibeben und Weinbeeren kann man auf jede Schichte überdünstete Aepfel oder Quitten-Spalten, oder Aprikosen oder eingesottene Weichseln u. dgl. unterlegen. **Oder**, will man sie als Fleisch- oder Mehlspeise behandeln, tritt an die Stelle der ebengenannten Untermengungen fein gewiegter Schinken oder gedünstetes Kalbfleisch-Haschee und etwas Salz.

523. Abgetrocknete Semmel-Pudding auf flamänder Art.

3 abgerindete Mundbrode werden in feine Scheibchen geschnitten und mit Milch stark angefeuchtet, 6 Loth gepröckelte Butter daran, nebst ⅛ Pfund abgezogenen fein gestoßenen Mandeln auf dem Feuer abgetrocknet, bis er sich fein glatt von der Casserole und dem Löffel ablöst, so läßt man es auskühlen; dann mit 6 Loth Zucker an einer Citrone oder Orange abgerieben, nebst 6 Eierdottern recht flaumig abgerührt und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 6 Eierklaren leicht darunter gerührt. Eine Sturzform wird stark mit Butter bestrichen, auch ein rundes dem Boden ganz gleich geschnittenes Papier auf beiden Seiten mit Butter bestrichen, hineingelegt, darauf man eine Garnirung von abgezogenen halbirten Mandeln machen kann, oder man belegt es mit kurz gedünsteten Weinbeeren, oder mit eingesottenen Kirschen oder Weichseln, das Abgerührte darauf und 2 Stunden im Dunste gesotten, mit einer süßen Rahm-, Hagebutten-, Kirschen-, Wein-Sauce oder Chaudeau gegeben.

Oder, nur mit Mandeln garnirt, kann man den Zucker fein mit Vanille abstoßen und Vanille-Sauce dazu geben. Oder, statt der gewöhnlichen Butter nimmt man Krebsbutter, auch die Form mit Krebsbutter bestrichen und mit den ausgelösten Krebsscheren und Schweifen garnirt und mit einer süßen Krebs-Sauce servirt. Oder, statt allem diesem werden 4 geriebene Tafeln Chocolade mit dem Zucker und nur wenig Wasser aufgelöst, unter das abgetrocknete Brod gerührt, dann mit Chocolade-Sauce gegeben.

524. Semmel-Pudding auf englische Art.

3 abgerindete Mundbrode werden würfelig geschnitten, mit 3 oberen Kaffeetassen voll Milch angefeuchtet und mit

3 Loth Weinbeeren, 3 Loth Cibeben, ein wenig fein gewiegter Citronenschale nebst 1 Loth Citronat vermengt. Hierauf werden 6 ganze Eier mit 3 oberen Kaffeetassen voll Milch und mit 4 Loth Zucker abgesprudelt, eine Sturzform wird gut mit Butter bestrichen, das angefeuchtete gemischte Brod darein gethan, die abgesprudelten Eier darüber und 2 Stunden im Dunste gesotten, gestürzt und mit einer beliebigen süßen Sauce servirt.

Auf andere Art. 3 abgerindete Mundbrode werden würfelig geschnitten und mit Rahm gut angefeuchtet, ferner treibt man ¼ Pfund Butter mit 8 Eierdottern flaumig ab, dazu ¼ Pfund fein würfelig geschnittenes reines Mark nebst 4 Loth Weinbeeren, 4 Loth Cibeben, 2 Loth fein geschnittene abgezogene Pistazien, eben so viel abgezogene Mandeln und Citronat gemengt wird; dies alles wird mit 1 Messerspitze voll geschabter Muskatnuß und ¼ Pfund Zucker an einer Citrone abgerieben, noch mit 1 Eßlöffel voll Wein angefeuchtet und zuletzt noch den festgeschlagenen Schnee der 6 Eierklaren darunter gerührt, alles gut untereinander gemengt. Dergestalt wird diese Masse dann in runder Form in eine mit Butter viel bestrichene Serviette gethan, diese oben mit ein Finger hohem Zwischenraum fest zusammen gebunden und in einen Topf voll siedendem Wasser hineingehängt, worin man den Pudding 2 Stunden sieden läßt.

Man kann auch diesen Pudding in einer mit Butter bestrichenen, mit Semmelbröseln bestreuten Sturzform backen.

525. Aechte englische Pudding.

½ Pfund ausgetrocknetes, abgehäutetes, frisches Kernfett wird fein gewiegt, ein wenig gesalzen, nach und nach ¼ Pfund feines Mehl beigemischt und mit ½ Schoppen Rahm angefeuchtet. Dazu kommt ferner 4 Loth fein ge-

schnittener Citronat, ¼ Pfund Weinbeeren, ¼ Pfund ausgelöste Cibeben, ¼ Pfund Zucker, ½ geschabte Muskatnuß und 6 fein blätterig geschnittene mit 1 Anrichtlöffel voll Aprikosen-Marmelade roh überschwungene Borstorfer-Aepfel, nebst ein Paar Anrichtlöffeln voll gutem Rum, welches alles zuletzt noch mit 8 ganzen abgeklopften Eiern gebunden und vollkommen untereinander zu einem Teige abgerührt wird. Diesen bindet man fest wie die vorigen Puddinge in eine mit Butter genug bestrichene Serviette, worin auch zur Ausdehnung dieser Masse ein Paar Daumen hoher Platz gelassen werden muß und läßt ihn im siedendem Wasser ein Paar Stunden langsam kochen, wobei immer in Zwischenräumen mit kochendem Wasser nachzufüllen ist.

Zur Veränderung kann man statt der Aepfel ½ Pfund gebratene, geschälte, würfelig geschnittene Kastanien, weniger Rahm und mehr Rum geben.

Auf andere Art. ½ Pfund weiß zerlassenes Kernfett wird mit 12 Eierdottern flaumig abgerührt, dazu eine abgerindete in kleine Würfel geschnittene Semmel, welche man mit ein Paar Eßlöffeln voll Rum anfeuchtet, nebst ½ Pfund ebenso geschnittenes Mark gegeben und ein wenig Salz. Ferner kommen noch ¼ Pfund würfelig geschnittenes Citronat, eben so viel kandirte Pomeranzenschalen, ¼ Pfund abgehäutete fein stiftlich geschnittene Mandeln, eben so viel Pistazien, ¼ Pfund Weinbeeren, ¼ Pfund Cibeben ohne Kern, mehrere Gattungen fein geschnittenes in Zucker eingesottenes Obst, ¼ Pfund gebratene würfelig geschnittene Kastanien dazu. Dann wird 1 Stengelchen Vanille, 1 Stengelchen Zimmt, 8 Stück Nelken mit etwas wenigem Ingwer, ½ Muskatnuß und ¼ Pfund Zucker alles fein gestoßen, durchgesiebt und die Masse damit gewürzt, zuletzt mit ½ Schoppen Rum an-

gefeuchtet, mit dem festgeschlagenen Schnee der 12 Eierklaren genau vermengt, in eine mit Butter bestrichene Serviette eingebunden und wie die übrigen Puddinge gesotten.

Auf andere Art. Man füttert eine mit Butter bestrichene Sturzform mit leichten weißen Brodschnitten oder Zwieback, Zuckerbrod, Zuckermaccaroni zierlich aus. Man legt Datteln, eingemachte Kirschen, Pflaumen und Eibeben darein, aus welchen man die Steine gelöst und sie klein geschnitten hat, worauf hernach wieder geriebenes weißes Brod, Citronenschalen, Mandeln und Rindsmark alles fein gewiegt mit gestoßenem Zucker und Nelken abwechslungsweise vermischt, folgt und alles zusammen mit Rum oder Madeiraseck oder Orange-Liqueur besprengt; ist die Form voll gefüllt, wird 1 Schoppen Rahm mit 8 Eierdottern und ¼ Pfund zerlassener Butter vermengt, über die ganze Masse gegossen, damit es nach und nach hineindringe, diese dann bei gelinder Wärme gebacken und eine süße Wein-Sauce dazu servirt, auch kann man ihn im Dunste sieden.

526. Einen ordinären englischen Pudding.

½ Pfund Rindsfett von allen Häuten und Fasern gereinigt, wird gewiegt, mit 6 Eßlöffel voll feinem Mehl vermengt und mit ein wenig Milch zäh angerührt, mit ½ Pfund Eibeben, ½ Pfund Weinbeeren, etwas gewiegter Citronenschale, 6 Loth Zucker, ein wenig Salz, alles mit 5 ganzen Eiern gebunden, in eine mit Butter bestrichene Serviette gebunden und 3 Stunden im siedendem Wasser gekocht.

527. Markpudding.

4 abgerindete Semmeln werden würfelig geschnitten und mit Milch angefeuchtet. Hierauf werden 6 Loth Butter flaumig abgerührt, 4 ganze Eier und 2 Eierdot-

tern darein gerührt, dazu mengt man 8 Loth würfelig geschnittenes Mark, 3 Loth abgezogene fein länglich geschnittene Mandeln, 6 Loth Weinbeeren und 6 Loth Cibeben. Alles zusammen gut untereinander gemengt, in eine Serviette gebunden und im Dunste gesotten.

528. Sago-Pudding.

1/2 Pfund weißer Sago wird mit 1 1/2 Maas Milch weich und dick eingekocht. Hierauf wird 1/4 Pfund Butter flaumig abgerührt, nach und nach 8 Eierdotter und 1/4 Pfund Zucker an einer Citrone oder Orange abgerieben, 1/8 Pfund abgezogene fein gestoßene Mandeln dazu gemengt und zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklaren leicht darunter gerührt, in eine Sturzform mit Butter ausgestrichen, gefüllt, im Dunst gesotten oder im Ofen gebacken.

529. Schwarzbrod-Pudding.

1/4 Pfund Butter wird recht flaumig abgerührt, nach und nach 14 Eierdottern, 1/4 Pfund Zucker an einer Citrone abgerieben, 1/4 Pfund abgezogene fein gestoßene Mandeln, 1/8 Pfund gewiegten Citronat, eben so viel kandirte Pomeranzenschalen, ein wenig Zimmt und Nelken, nebst 10 Loth fein geriebenem schwarzem Brod und zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 10 Eierklaren dazu, alles gut untereinander gemengt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und im Dunste gesotten.

530. Kastanien-Pudding.

3 abgerindete Mundbrode werden in Milch geweicht, dann wird 1/4 Pfund Butter flaumig abgetrieben, die Mundbrode gut ausgedrückt, nebst 8 Eierdottern dazu gethan und 1/4 Pfund Zucker an einer Citrone abgerieben, alles 1 Viertelstunde gut gerührt, mit 1 Pfund weich gekochten geschälten fein gestoßenen Kastanien und zuletzt

dem festgeschlagenen Schnee von 8 Eierklaren leicht darunter gemengt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, im Dunste gesotten und mit einer süßen Sauce gegeben.

Auf andere Art. 3 abgerindete Mundbrode werden in Milch eingeweicht, wieder gut ausgedrückt; dann kocht man 1 Pfund Kastanien im Wasser weich, geschält und fein gestoßen zu dem ausgedrückten Brode gemengt, mit 1/4 Pfund zerlassener Butter 1/2 Stunde lang recht gut flaumig abgerührt, nach und nach 8 Eierdotter nebst 1/4 Pfund Zucker, etwas fein gewiegter Citronenschale, ein wenig Zimmt, 4 Loth abgezogene fein gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Weinbeeren darunter gemengt und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 8 Eierklaren beigefügt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, im Dunste gesotten und mit süßer Sauce gegeben.

531. Pudding mit Eiergerstel.

Es wird ein gewöhnliches Eiergerstel verfertigt, welches man unter beständigem Umrühren mit einem Kochlöffel in kochender Milch mit einem Stück Butter, Zucker und Zimmt kurz und dick, gut auskocht; etwas erkaltet, rührt man 4 ganze Eier darunter, ein wenig gesalzen, wird es in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und im Dunste gesotten.

532. Aepfel-Pudding, auch Chalotten genannt.

Eine gute Art Aepfel werden geschält, fein blätterweis geschnitten, mit 1/4 Pfund Butter, eben so viel Zucker und Aprikosen-Marmelade über schwachem Feuer geschwungen, einige Minuten überdämpft, bis sich die Hitze durchgezogen hat, doch muß man Acht haben, daß die Spältchen ganz bleiben. Nach diesem Vorgang werden sie kalt gestellt, in dem Zwischenraum bestreicht man eine

Sturzform mit Butter und füttert es mit Messerrücken-dicken schön gleich geschnittenen der Form gleich hohen Schnitten von Mund- oder schwarzem Brod aus, wie auch den Boden zierlich belegt; dann wird es mit den Aepfeln gefüllt, oben mit in Butter getauchtem Brod belegt und im heißen Ofen gebacken, dann gestürzt und mit einer Aprikosen- oder Hagebutten-Marmelade nur ganz leicht überstrichen.

Oder. Man mischt die roh fein geschnittenen Aepfelspältchen mit gestoßenem Zucker und eingesottenen Johannisbeeren, nebst 6 Loth Weinbeeren, eben so viel ausgesteinten Cibeben, mit einem Gläschen Rum oder weißem Wein angefeuchtet. Die Behandlung ist der vorhergehenden gleich.

Auf andere Art. Man macht auch eine festeingekochte Aepfel-Marmelade, mit Zucker, Zimmt, Weinbeeren und Cibeben vermischt, ebenso wie die Vorhergehende zubereitet.

Noch auf eine andere Art. Man macht von Aepfeln mit Zucker eine Marmelade, gibt dazu ¼ Pfund zerlassene Butter mit gestoßenen Nelken, ein wenig Muskatnuß und Zimmt, ausgesteinte Cibeben, Weinbeeren und Kirschen, ¼ Pfund fein geschnittenes Rindsmark, geriebenes weißes Brod und gewiegte Citronenschale, mischt alles mit 8 geschlagenen Eiern und ½ Glas Rum wohl untereinander, bestreicht eine Form mit Butter, mit Semmelbröseln bestreut und damit gefüllt, oben wieder mit Semmelbröseln bestreut und mit geprödelter Butter belegt, gebacken und mit Zucker bestreut.

533. Pudding von rohen Aprikosen, Pflaumen, Birnen, Reineklauden, Quitten,

wird dem Aepfel-Pudding gleich gehalten und verfertigt, nur im Ueberschwingen und Ueberdünsten des hier an-

geführten Obstes liegt der Unterschied, weil eine vor der andern dieser Früchte längere oder kürzere Zeit dazu braucht, um durchaus gleich weich zu werden und dennoch ganz zu bleiben.

NB. Anstatt mit Brodschnitten, kann man auch die Form mit Butterteig ausfüttern.

534. Gebackene Aepfelspalten.

Die Aepfel werden geschält, von Kerne und Butzen gereinigt, entweder in mehrere Spalten geschnitten oder mit einem Ausstecher mitten ganz durchstochen, so daß die Scheiben schöne Ringe bilden, worauf man sie in eine Schüssel bringt, wo sie mit Zucker bestreut, einige Mal überschwungen, im Bier- oder Weinteig eingetaucht, im Schmalz gebacken und wieder mit Zucker bestreut werden.

535. Gebackene Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Reineklauden, Kirschen oder Weichseln, auch Pomeranzen.

Diese Früchte werden ebenfalls wie die Aepfel geschält, gespalten und mit Zucker bestreut; die Kirschen werden sammt den Stielen je 6 zusammen in den Teig eingetaucht; die Pomeranzen werden mit der größten Vorsicht geschält und jede in 6 Spalten geschnitten; alles dieses Obst wird in Bier- oder Weinteig getaucht, im Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut und auch mit einer glühenden Schaufel glasirt.

536. Aepfel-Croquetten.

Es werden nach Bedürfniß Aepfel fein geschält, in Viertel geschnitten, Butzen und Kern davon entfernt, in eine Schüssel gethan, mit gestoßenem Zucker, Weinbeeren und 3—4 Eierklaren gut vermengt; mit Beihülfe der Semmelbröseln werden Knödeln wie ein Ei groß geformt,

gut panirt, im Schmalz langsam mit schöner Farbe gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut.

537. Aepfel mit Kruste.

Die Aepfel werden geschält, in feine Schnitzchen geschnitten, mit Zucker und Zimmt bestäubt, mit ½ Gläschen Rum oder Wein angefeuchtet. Inzwischen wird geriebenes schwarzes Brod in Schmalz gelb geröstet, ein wenig ausgekühlt, mit Zucker und Zimmt vermischt, man bestreicht eine Sturzform dick damit, rangirt eine Lage Aepfel, dann geröstetes Brod darauf und so fort bis die Form voll ist, im schwachen Ofen gebacken, gestürzt und mit Zucker bestreut.

538. Chalotten mit verschiedenem Auflauf.

Die Sturzform wird mit Butter bestrichen und mit Mund- oder Zuckerbrod ausgelegt, wie bei den Aepfel-Chalotten gelehrt worden ist, und kann mit allen schon bekannten Aufläufen gefüllt und gebacken werden.

539. Aepfel mit Schnee.

Man schält Borstorfer-Aepfel rein ab, sticht die Butzen und Kerne heraus, überdünstet sie in wenig Wasser und Zucker weich und kurz, dann etwas ausgekühlt, werden sie mit Eingesottenem gefüllt, man legt sie schön in eine Form, schlägt 4 Eierklar zu festem Schnee, gibt ein wenig gestoßenen Zucker darunter, hüllt die Aepfel damit ein und läßt sie ½ Stunde in nicht zu heißem Ofen backen.

540. Kartoffel-Nudeln auf gemeine Art.

Man siedet Kartoffeln nach Bedürfniß im gesalzten Wasser. Sobald sie weich sind, werden sie geschält und im Mörser recht fein gestoßen oder gerieben. Zu 2 Theilen Kartoffeln nimmt man 1 Theil Mehl, thut es auf ein Nudelbrett, ein wenig gesalzen und geschabte Muskatnuß

daran; ein Ei groß zerlassenes Stück Butter, nebst 2 ganzen oder 3 Eierdottern wird zu einem Teige verarbeitet, daraus man fingerslange und fingersdicke runde Nudeln macht, man läßt in einer flachen Casserole Schmalz heiß werden und röstet sie auf beiden Seiten schön gelb, am Schlusse übergießt man sie mit 3—4 Eiern und mit ½ abgesprudelten Schoppen Rahm, läßt es ein wenig damit anziehen und richtet es zierlich an.

541. Kartoffel-Kuchen mit Häring.

¼ Pfund Butter wird recht flaumig abgerührt, ½ Pfund frisch gekochte geriebene Kartoffeln dazu, ein wenig gesalzen und mit 6 ganzen Eiern gut abgerührt, darunter man einen abgezogenen, ausgegräteten, fein würfelig geschnittenen Häring mengt, in eine mit Butter stark bestrichene mit Semmelbröseln bestreute Form füllt und im nicht zu heißen Ofen ausbackt.

542. Kartoffelkuchen mit Schinken.

Es werden frischgesottene Kartoffeln geschält, in gleiche runde Scheiben geschnitten; dann bestreicht man eine Form stark mit Butter und bestreut sie mit Semmelbröseln, richtet eine Lage Kartoffeln, dann fein gewiegten Schinken, dann mit sauerm Rahm, welcher mit 3—4 Eierdottern abgerührt ist, angefeuchtet, so fährt man fort bis die Form voll ist, dann wird er schön ausgebacken.

Auf andere Art. Man läßt Kartoffeln weich kochen, schält sie und wenn sie kalt sind, schneidet man sie in dünne Blätter; dann backt man Eierflädlen, schneidet sie in kleine Nudeln, von 5—6 Sardellen eine Butter gemacht und etwas zerlassen, eine Form ein wenig mit dieser Butter bestrichen, dann eine Lage Kartoffeln und von der Sardellenbutter, wieder eine Lage geschnittene Flädchen und so fortgefahren bis die Form voll ist; dann

gießt man ein wenig Rahm darüber und läßt es in einem nicht zu heißen Ofen schön backen.

Auf andere Art. Wenn die Kartoffeln weich gesotten, geschält und ausgekühlt sind, werden sie auf einem Reibeisen gerieben, 6 Loth Butter wird flaumig abgetrieben, 12 Loth von den geriebenen Kartoffeln nebst 3 Loth Zucker dazu gerührt, 6 Eierdotter nach und nach dazu gegeben, die ganze Masse 1 halbe Stunde gut abgetrieben, zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklaren langsam hineingerührt, dann eine Form gut mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, eingefüllt und im Ofen gebacken.

543. Kartoffel-Pudding.

Die Kartoffeln werden im Salzwasser weich gekocht, geschält, ausgekühlt und auf dem Reibeisen gerieben; 9 Loth Butter flaumig abgetrieben, 5 ganze Eier, 3 Eierdotter, nebst 3/4 Pfund geriebenen Kartoffeln, 3/4 Pfund gewiegten Schinken und eine geriebene Semmel dazu gethan, etwas gesalzen, alles zusammen gut verrührt, in eine mit Butter bestrichene Serviette gebunden, 1 starke Stunde im Salzwasser gekocht und mit in Butter gelb abgeröfteten Semmelbröseln abgeschmälzt.

544. Kartoffel-Knödel.

2 abgerindete Semmeln werden in Milch eingeweicht und wieder gut ausgedrückt, mit 16—18 frischgesottenen, geriebenen Kartoffeln vermengt und gut verrührt, nebst ein Ei groß zergangenes Stück Butter, Salz und Muskatnuß, fein geschnittener Petersilie oder Schnittlauch, 2 ganzen Eiern und 6 Eierdottern, alles zusammen gut im Mörser abgestoßen, dann Knödel daraus geformt, in Salzwasser abgekocht und mit in Butter geröfteten Semmelbröseln abgeschmälzt.

545. Kirschen- oder Weichseln-Kuchen.

3 abgerindete Mundbrode werden in Milch geweicht und wieder gut ausgedrückt, ¼ Pfund Butter wird mit 6 Eierdottern recht flaumig abgerührt, dazu kömmt noch ¼ Pfund Zucker und Zimmt nebst dem Brode, alles gut verrührt, zuletzt 1 Pfund Kirschen oder Weichseln nebst dem festgeschlagenen Schnee der 6 Eierklaren leicht darunter gemengt, in eine mit Butter bestrichene mit Semmelbröseln bestreute Form gefüllt und im Ofen gebacken. Mit der nämlichen Sauce kann man sie kalt und warm geben.

Auf diese Art macht man ihn von Weintrauben, Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren.

Auf andere Art. Es wird ½ Pfund Butter mit eben so viel fein gestoßenem Zucker, mit ½ Pfund abgeschälten fein gestoßenen Mandeln in einer irdenen Schüssel flaumig abgetrieben, dazu 10 Eierdotter nach und nach gegeben, dann ein Paar Messerspitzen voll pulverisirtes gemischtes Gewürz, nebst einem Paar Hände voll weiße feine Semmelbröseln und dem festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklaren behutsam untereinander hineingerührt, während man Kirschen oder Weichseln von Kern und Stiel auslöst, und die, einen kleinen Finger hoch in eine mit Butter und Semmelbröseln reich ausgefütterte Form gefüllte abgetriebene Masse, abwechselnd mit Kirschen und so fort die Form füllt bis sie voll ist, langsam im Ofen gebacken, gestürzt und kalt servirt.

Auf gleiche Weise wird derselbe Kuchen mit in Zucker eingetauchten, geschälten rohen Aprikosen, Pfirsichen, Aepfeln, Erdbeeren, Himbeeren abwechselnd mit den Schichten der Masse belegt und dem vorigen Kuchen gleich behandelt, nur läßt man das Gewürz weg. Zur Winterszeit macht man sie von eingesottenen Früchten oder Marmeladen.

546. Kaiser-Kuchen.

3 abgerindete Mundbrode werden in Milch geweicht und gut ausgedrückt, dann mit ¹/₄ Pfund Butter und 6 Eierdottern recht flaumig abgerührt, das ausgedrückte Brod, ¹/₈ Pfund abgeschälte fein gestoßene Mandeln, ¹/₈ Pfund Zucker an einer Citrone abgerieben, alles dieses gut gerührt fügt man noch ¹/₈ Pfund Weinbeeren, ¹/₈ Pfund Cibeben, ¹/₈ Pfund gewiegten Citronat und kandirte Pomeranzenschalen dazu, den Schnee der 6 Eierklaren darunter, in eine mit Butter und Semmelbröseln gefütterte Form gefüllt, schön gebacken, gestürzt und trocken mit Zucker bestreut servirt.

547. Mandel-Kuchen.

¹/₂ Pfund abgezogene fein gestoßene Mandeln werden mit ¹/₄ Pfund Zucker an einer Citrone abgerieben, mit 8 Eierdottern recht flaumig gerührt, dazu mengt man eine abgerindete in Milch eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel, nebst ¹/₈ Pfund fein gewiegten Citronat, kandirte Pomeranzenschalen und den festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklaren, in eine mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln bestreute Form gefüllt, im Ofen gebacken, gestürzt, mit stiftenartig geschnittenen Mandeln besteckt und eine Wein-Chaudeau darüber gegeben.

548. Semmel-Kuchen.

¹/₄ Pfund gestoßener an einer Citrone abgeriebener Zucker wird mit 9 Eiergelb recht flaumig abgerührt, dann ein wenig Zimmt, ¹/₄ Pfund feine Semmelbröseln nebst dem festgeschlagenen Schnee der 9 Eierklaren in eine mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln bestreute Form gefüllt, schön gebacken, trocken mit Zucker bestreut oder mit einer beliebigen süßen Sauce gegeben.

549. Sauere Rahm-Kuchen.

¼ Pfund Butter wird mit 5 ganzen Eiern recht flaumig gerührt, dann kommt ¼ Pfund Zucker, 5 Eßlöffel voll feines Mehl, eben so viel dicker saurer Rahm und ein bischen Salz daran, dies alles 1 halbe Stunde lang gerührt, in eine mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln bestreute Form gefüllt, im Ofen gebacken, trocken oder mit einer süßen Sauce servirt.

550. Schwarze Brod-Kuchen.

½ Pfund geriebenes schwarzes Brod wird mit rothem Wein angefeuchtet, dann rührt man ¼ Pfund gestoßenen Zucker, an einer Citrone abgerieben, mit 5 Eierdottern recht flaumig ab, mengt ⅛ Pfund abgezogene fein gestoßene Mandeln, 2 Loth fein gewiegten Citronat, Pomeranzenschalen, ein wenig gestoßenen Zimmt und Nelken sammt dem angefeuchteten Brod darunter, zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 5 Eierklaren, in eine mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln bestreute Form gefüllt, im Ofen gebacken und mit Wein-Sauce gegeben.

551. Trauben-Kuchen.

Ist die gleiche Behandlung wie beim Kirschen-Kuchen.

552. Gerührte Kirschen-, Weichseln-, oder Trauben-Kuchen.

12 Loth Zucker werden mit 7 ganzen Eiern 1 halbe Stunde lang recht flaumig gerührt; ist dieß geschehen, so mengt man 6 Loth abgezogene und 6 Loth unabgezogene fein gestoßene Mandeln darunter, rührt es nochmal gut untereinander, noch besser ist es, wenn man's gleich mit dem Zucker abrührt; dann ein wenig gestoßenen Zimmt und Nelken, 12 Loth geriebenes schwarzes Brod oder feine Semmelbröseln in eine mit Butter und Semmelbröseln

ausgefütterte Form, mit 1 Pfund Kirschen, Weichseln oder Trauben vermischt, eingefüllt, im Ofen gebacken und trocken servirt.

553. Kirschen-, Weichseln- oder Trauben-Kuchen, auf Butter- oder Hefenteig gerichtet.

Man belegt ein mit Butter- oder dünnem Hefenteig mit Butter bestrichenes Tortenblech, ausgefüttert mit einem dieser Früchte, die Stiele abgelöst; von Kirschen und Weichseln kann man auch die Steine auslösen. Nachdem das Ganze mit Zucker und Zimmt bestreut ist, macht man folgenden Guß darüber: Man sprudelt 4 ganze Eier mit ein wenig Zucker, 1 Schoppen Rahm gut und gießt es darüber. Oder auch geriebenes schwarzes Brod, oder, feine Semmelbröseln werden mit 1/8 Pfund unabgezogenen fein gestoßenen Mandeln, etwas Zucker, Zimmt und Nelken vermischt, damit dick bestreut, mit zerlassener Butter gut besprengt, im Ofen gebacken und mit Zucker bestreut.

Auf gleiche Weise wird es von Himbeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren verfertigt.

Oder. Man macht eine gerührte Mandel- oder Bisquitteig-Masse, und bedeckt sie damit, so heißt man es auch Gußtorten. Zur Winterszeit macht man es mit eingesottenem Obst oder Marmeladen.

554. Englischer Kuchen.

1 Pfund Butter wird flaumig gerührt, mit 1/4 Pfund Zucker vermengt, darein man unter beständigem Rühren nach und nach 10 Eierdotter schlägt, dazu 1 Pfund Mehl kochlöffelweis verrührt und mit 1 Paar Messerspitzen voll gestoßenem Gewürz, 1/4 Pfund Weinbeeren, 1/4 Pfund abgezogenen fein geschnittenen Mandeln, Pistazien, eben so viel kandirtem fein geschnittenem Citronat und Pomeranzenschalen, nebst 1/2 Schoppen Rum und zuletzt dem festge-

schlagenen Schnee von 10 Eierklaren vollkommen vermischt, in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech, welches auswendig mit Papierstreifen hoch über das Blech hinaus versehen ist; die Masse wird in 3 Theile abgetheilt, dazwischen immer eingesottene Früchte, als: Weichseln, Aprikosen u. dgl. gelegt; dann 1 Paar Stunden im abgekühlten Ofen langsam gebacken und kalt mit Zucker bestreut gegeben.

555. Zwetschgen-Kuchen.

Eine Tortenform wird mit Butter bestrichen, mit mürbem Butter- oder Hefenteig ausgelegt, die Zwetschgen getheilt, die Steine ausgelöst und damit belegt, man kann sie auch schälen; dann mit Zucker und Zimmt gut bestreut und im Ofen gebacken.

556. Topf-Kuchen.

Das Tortenblech wird mit Butter bestrichen und mit mürben Butter- oder Hefenteig ausgelegt; dann wird ½ Pfund Topfen gut ausgepreßt, mit ¼ Pfund zerlassener Butter abgerührt, nebst 3 ganzen Eiern, ein wenig Salz, eine Handvoll Zucker, Weinbeeren und Cibeben; will man ihn nicht süß haben, so rühre man den Topfen mit ⅛ Pfund Butter, einem Anrichtlöffel voll süßem Rahm, 3 ganzen Eiern, ein wenig Salz und Kümmel ab; dann in die ausgelegte Form gestrichen, mit zerklopften Eiern bestrichen und im Ofen gebacken.

557. Zwiebel-Kuchen.

Ein mit Butter bestrichenes Tortenblech wird mit Butter- oder dünnem Hefenteig ausgelegt. Hierauf werwerden 6–8 große Zwiebeln fein geschnitten, ¾ Pfund frischer Speck fein würfelig geschnitten, diese beiden Stücke werden mit einem Stück Butter, ein wenig Rahm, weich

und kurz eingedünstet, gesalzen, ein wenig gepfeffert und Kümmel, nebst 4—6 ganzen Eiern darunter gerührt, eingefüllt, im Ofen gebacken und warm servirt.

558. Bayerische Dampfnudeln.

Nachdem man in eine irdene Schüssel 1 Pfund gesiebtes Mehl gebracht hat, wird von 2 Eßlöffeln voll abgewässertem Bierhefen und eben so viel lauwarmem Rahm in dessen Mitte ein kleines Dämpfchen abgerührt und dasselbe zum Aufgehen an einen warmen Ort gesetzt. Wenn es ein wenig aufgegangen ist, läßt man 4 Loth Butter in 1/2 Schoppen Rahm lau zerschmelzen, gibt ein wenig Salz und 1/2 Eßlöffel voll Zucker dazu, sprudelt 3 Eierdotter hinein und macht damit das in der Schüssel vorhandene Mehl mit dem Dämpfchen zu einem nicht gar zu festen an Teig, schlägt ihn mit dem Kochlöffel gut ab, bis er sich vom Löffel schält und läßt ihn wieder, mit einem Tuche zugedeckt, etwas gehen. Nun sticht man sie mit einem Löffel halb Hühner-Ei groß aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und stellt sie an einen lauen Ort; mittlerweile setzt man in einer flachen Casserole 3/4 Pfund Butter nebst gestoßenem Zucker auf Feuer, läßt den Zucker ein wenig gelb werden, gießt einen Zoll hoch Rahm darein und läßt es aufkochen; dann werden die Nudeln nebeneinander hineingesetzt, mit einem gut zuschließenden Deckel, oben und unten dieselbe Glut angebracht und die Nudeln ganz trocken mit Vorsicht einkochen lassen, daß sie eine schöne gelbe Kruste bekommen. Hierauf gießt man noch ein wenig warmen Rahm neben herum hinein, daß sich die Nudeln schön ablösen, gibt sie mit dem Nudelschäufelchen auf die Schüssel und eine süße Sauce dazu.

559. Dampfnudeln mit Krebs.

Wenn man statt der frischen Butter eine gleiche Menge Krebsbutter dazu gibt, auch in den Rahm Krebsbutter schmilzt und die Nudeln selbst damit bestreicht.

Dieselben mit Zwetschgen. Man kocht frische oder getrocknete Zwetschgen mit Wein, Wasser, Zucker und Zimmt weich, läßt in dem Geschirr worin die Nudeln gekocht werden, Schmalz oder Butter zergehen, schöpft etliche Löffel voll von der Zwetschgenbrühe dazu, läßt es aufkochen, setzt die Nudeln darein, macht sie ebenso wie die Vorigen fertig und gibt die Zwetschgen dazu.

Auf ordinäre Art. Man thut in das Casserole worin die Nudeln gekocht werden 1 Stück Schmalz, ist es auf dem Feuer zergangen, rührt man 1 Kochlöffel voll Mehl darein, läßt es ein wenig damit anziehen, gießt einen Zoll hoch Wasser daran und läßt es damit aufkochen, ein wenig gesalzen, die Nudeln darein gesetzt und wie die Vorigen fertig gebracht.

560. Topfen-Nudeln

werden aus dem gewöhnlichen Hefenteig erzeugt, nur mit dem Unterschiede, daß man unter den Teig ein Paar Hände voll gut ausgedrücktem Topfen mengt. Dann wird aus dem mit dem Topfen und allen übrigen Zugaben ein gut gemischter, wenig gerasteter Teig geschlagen, auf der mit Mehl bestäubten Tafel daumenlange und eben so dicke Würstchen gerollt, die man wie die Dampfnudeln kochen kann, oder man macht in der Mitte einen kleinen Schnitt, legt sie auf ein Brett, läßt sie langsam gehen und dann in einer Pfanne mit Schmalz ausbacken.

Man kann auch ohne von der angegebenen Zubereitung und den Zugaben im geringsten abzuweichen, statt des

Topfens geriebenen Parmesankäse darunter mengen und in gleiche Formen gerollt, sie im Schmalz backen.

561. Butter-Kuchen.

1 Pfund frische Butter wird flaumig abgetrieben, 3 ganze Eier, 3 Eierdotter, ½ Schoppen süßen Rahm, 3 Eßlöffel voll Hefen, etwas Salz und Zucker, am Ende 1 Pfund Mehl dazu gerührt und alles zusammen so lange abgetrieben, bis der Teig Blasen wirft; dann stellt man ihn auf einige Stunden an einen kühlen Ort, walkt ihn aus und gibt ihn in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech, bestreicht ihn mit abgesprudelten Eiern, bestreut ihn mit abgezogenen fein gewiegten, mit Zucker vermengten Mandeln und backt ihn in einem nicht zu heißen Ofen aus.

562. Abgerührten Gugelhupfen.

½ Pfund frische Butter wird recht flaumig abgerührt, nach und nach 9 Eierdotter daran und unausgesetzt in gleichen Kreisen gerührt, noch ¾ Pfund Mehl, 2 Eßlöffel voll Hefen, 1 Anrichtlöffel voll Rahm, 1 Eßlöffel voll Zucker, nebst dem festgeschlagenen Schnee von 4 Eierklaren.

Diese nun fertige Masse wird in eine reich mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln oder mit fein geschnittenen Mandeln bestreute Form eingefüllt und an einen mittelmäßig warmen Ort mit einem Tuche zugedeckt, zum Aufgehen hingestellt. Wenn der Teig in die Höhe gegangen ist, aus welchem Grunde man auch die Form nie ganz voll füllen soll, wird er in einem abgekühlten Ofen gebacken.

Auf andere Art. 1 Pfund gesiebtes Mehl, erst ein wenig durchgewärmt, wird mit 1 Schoppen lauwarmem Rahm, welchen man mit ½ Pfund zerlassenem Schmalz oder abgeschäumter Butter, nebst 8 ganzen Eiern,

wenigem Salz, ein Paar Anrichtlöffeln voll Hefen und ½ Anrichtlöffel voll Zucker abgesprudelt, vollkommen untereinander gerührt und zu einem leicht beweglichen Teig gemacht, dieser mittelst eines großen Kochlöffels erst vom Rande des Geschirrs abgestoßen, dann immer in die Höhe gezogen und immer etwas weiter vorgreifend, unaufhörlich fort, bis die ganze Masse durchgeschlagen ist; man wiederholt dieses einige Mal, bis sich der Teig feinbläsig und leicht von dem Löffel und Geschirr ablöst. Sollte der Teig zu fein scheinen, bestäubt man ihn während des Abschlagens immer mit Mehl, soll er aber mehr fest werden, hat man Rahm im Vorrathe, um ihn nach und nach zu befeuchten. Den fertigen Teig läßt man an einem nicht sehr heißen Orte mit doppeltem Tuche zugedeckt, einige Zeit rasten; dann gibt man eine willkührliche Menge rein geputzter Weinbeeren und Eibeben dazu, welche man auch vom Kern auslöst und überschlägt mit diesem den Teig noch einmal. Hierauf wird er in eine mit Schmalz oder vorher geklärten Butter bestrichene, mit fein geschnittenen Mandeln bestreute Form gefüllt, jedoch nicht ganz voll, damit er den nöthigen Raum zum Aufgehen behält, wozu er mit einem Tuche zugedeckt, an einen lauwarmen Ofen gestellt und nach dem gehörigen Aufgehen in einem nicht gar zu heißen Ofen gebacken, gestürzt und ausgekühlt wird.

NB. Man kann diese beiden Massen auch in kleine mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln oder Mandeln bestreute Förmchen füllen und ausbacken.

Auf andere Art. 1 Pfund Mehl wird auf die Tafel aufgehäuft, gesiebt, in dessen Mitte ½ Pfund frische gepröckelte Butter nebst 8 Eierdottern, ein wenig Salz, 2 Anrichtlöffeln voll fein gestoßenem Geruchzucker, 4 Eßlöffeln voll Hefen mit ½ Schoppen Rahm und 1 An-

richtlöffel voll sauern Rahm gethan und alles zusammen leicht durcheinander gerührt; dann mit beiden Ballen der Hände über die Tafel dünn durchgestrichen, dieses wieder auf's neue so oft durchgangen, bis der Teig feine Blasen macht und sich von den Händen leicht loslöst, worauf man ihn auf die schon bemerkte Art in die Form füllt und zwar mit gereinigten Weinbeeren und Eibeben, mit Rum oder Orange-Liqueur, oder Marasquin-Rosoglio vermischt. Nachdem sie gegangen, wird sie 1 Stunde oder noch länger in einem abgekühlten Ofen ausgebacken.

NB. Etwas fester gehalten, kann dieser Teigstoff auf allerlei Weise ausgestochen, auch in Bretzeln oder Ringeln u. dgl. geformt, auf ein Blech gereihet, gebacken werden.

563. Kleine Gugelhupfen auf Bisquit-Art.

$^1/_2$ Pfund Zucker wird mit 10 Eierdottern recht flaumig abgerührt, $^3/_4$ Pfund feines Mehl, 4 Löffel voll süßen Rahm, 2 Löffel voll Hefen, 4—6 Loth Zucker, alles gut untereinander gemischt, der Teig muß leicht seyn, man muß sich mit Rahm nachhelfen; dann in Butter bestrichene Förmchen gefüllt und im schwachen Ofen gebacken.

Auf andere Art. $^1/_4$ Pfund Mehl wird mit lauer Milch angemacht, wie ein dicker Spatzenteig, worauf man ihn gehen läßt. Inzwischen läßt man 5 Loth Butter zergehen, thut etwas mehr als $^1/_2$ Schoppen Milch mit 2 Eierdottern abgesprudelt, daran und damit 14 Loth Mehl angemacht, in der Dicke wie ein Spatzenteig; dieser Teig wird zu dem gegangenen gethan, ein wenig gesalzen und 1 Paar Eßlöffel voll Geruchzucker oder Zucker mit Anis abgestoßen; dann mit dem Kochlöffel abgeschlagen, bis sich der Teig davon ablöst, hierauf füllt man sie in mit Butter bestrichene Förmchen nicht voll, läßt sie noch einmal gehen und backt sie in einem schwach erhitzten Ofen.

564. Speck-Kuchen oder kleine Küchlen.

¼ Pfund Schmalz wird recht flaumig abgerührt, nach und nach 4 ganze Eier und 2 Eierdottern dazu gerührt, 1 Pfund Mehl, 2 Eßlöffel voll Hefen, ein wenig Salz, 6—8 Eßlöffeln voll sauern Rahm, alles gut miteinander abgeklopft, in ein mit Butter ausgestrichenes Tortenblech ausgebreitet oder ausgewalkt und Fingersdick runde Plätzchen ausgestochen, dann noch einmal gehen lassen, so werden sie mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit fein würfelig geschnittenem Speck, mit Salz und Kümmel vermengt, bestreut und im Ofen gebacken.

Anstatt Speck kann man auch darauf fein gewiegte, abgezogene, mit Zucker vermengte Mandeln streuen.

565. Faschingskrapfen.

1 Pfund warm gestandenes, trockenes, gesiebtes Mehl wird mit 1 Schoppen lauwarmen Rahm, ¼ Pfund zerlassener Butter sammt 8 Eierdottern, mit ½ Kochlöffel voll Zucker, 3 Kochlöffel voll Hefen und mit ein wenig Salz vermischt, in einer Schüssel nach und nach abgerührt und zu einem leichten feinen Teig mittelst eines starken Kochlöffels abgeschlagen, so lange, bis der Teig glatt und feinblasig umgearbeitet ist; dann stellt man ihn mit einem Tuche zugedeckt, an einen warmen Ort zur Seite und läßt ihn 1 Stunde rasten. Ist diese vorüber, bringt man einen guten Theil davon auf eine mit Mehl bestäubte Tafel, breitet ihn mit einem Nudelwalker ohne viel zu drücken, 3 Messerrückendick aus, dabei man sich mit dem Bestauben des Mehls sehr in Acht nehmen muß, entweder sehr wenig oder gar keines anzuwenden.

Wenn der Teig so weit zubereitet ist, wird er auf der Oberfläche mit einem mittelmäßig großen blechernen Ausstecher, in der Reihe folgend, neben einander bezeichnet,

in jede der angezeigten Rundungen 1 Messerspitze voll Marmelade oder eingesottene Früchte gefüllt, mit dem nämlichen Ausstecher ein Blättchen ausgestochen und die Fülle damit zugedeckt, rund herum ein wenig niedergedrückt und endlich mit einem etwas kleineren Ausstecher beide Theile zusammen scharf ausgestochen. Sind sie alle verfertigt, legt man sie auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch, bedeckt sie wieder mit einem Tuch und stellt sie bis sie gehörig aufgegangen sind, an einen warmen Ort, worauf sie im Schmalz gebacken werden.

Wenn sie nicht gefüllt werden, wird der Teig Fingersdick ausgewalkt und dann ausgestochen.

Auf andere Art. 1 Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, 2 ganze Eier werden mit zerlassener Butter in der Größe eines Hühner-Ei und ½ Schoppen Milch, 2 Eßlöffel voll Hefen abgesprudelt, ein wenig gesalzen, mit ½ Eßlöffel voll Zucker das Mehl angemacht, daß es wie ein dicker Spatzenteig ist und gut abgeklopft, bis er sich vom Löffel ablöst, nun läßt man ihn aufgehen; wenn dies geschehen ist, läßt man ein wenig Schmalz zergehen, taucht die Finger darein und zieht aus dem Teige kleine runde Küchlen davon aus, welche man in heißem Schmalze schön gelb herausbäckt.

Man kann auch eine Handvoll Weinbeeren unter den Teig mengen.

566. Immennester mit Weinbeeren, Kirschen, Weichseln oder Zwetschgen.

Es wird 1 Pfund trockenes, gesiebtes Mehl in eine Schüssel mit 3 ganzen Eiern, 3 Eierdottern, ½ Pfund zerlassener Butter, ein wenig Salz, 3 Eßlöffeln voll Hefen, eben so viel Zucker und 1 Schoppen lauem Rahm vermengt und gut abgeschlagen, doch etwas fester gehal-

ten, dann setzt man ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort. Wenn er gegangen ist, wird er auf eine mit Mehl bestäubte Tafel gethan, 2 Messerrückendick ausgewalkt, mit Butter überstrichen und mit Zucker gemischten Weinbeeren stark überstreut, dann 3 Fingerbreit aufgerollt, der Länge nach am Teige abgeschnitten und wieder aufgerollt und so fort; dann werden sie über quer in ½ fingerslange Stücke geschnitten und aufrecht in eine stark mit Butter bestrichene Form gesetzt, jedes Stück wird mit zerlassener Butter bestrichen, ehe das andere hinzugesetzt wird; dann läßt man sie nochmal gehen und in einem abgekühlten Ofen backen.

Will man sie mit Kirschen, Weichseln oder getheilten Zwetschgen, die Steine ausgelöst, füllen, so schneidet man 3 fingersbreite und 1½ fingerslange Streifen, belegt sie mit dieser Frucht, rollt sie zusammen und verfertigt sie wie die Vorhergehenden.

Oder, dieser nämliche Teig wird zu einer 3 Messerrückendicken Platte auseinander gewalkt, man schneidet diese Platte in 3 daumenbreite Streifen und diese wieder über quer in längliche Dreiecke. Ein solches Dreieck bestreicht man mit abgeschlagenen Eiern, füllt 1 Messerspitze voll beliebige Marmelade mitten hinein, rollt es gegen den Dreispitz halbrund herum gebogen zusammen und rangirt es auf ein Blech, wie mit einem Streif, wird mit den andern fortgefahren. So gestaltet werden sie noch einmal an einen warmen Ort zum Aufgehen gebracht, haben sie sich erhoben, werden sie mit einem abgeschlagenen Ei bestrichen, mit Zucker bestäubt und im abgekühlten Ofen gebacken.

Oder, in kleine Vierecke geschnitten, in deren Mitte man eine beliebige Marmelade füllt, in Portionen wie Nüsse groß und dann die 4 Endspitzen des Teiges dar-

über zusammenschlägt. Man reihet sie auf ein Blech, gibt sie an einen warmen Ort zum Aufgehen, dann mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit Zucker bestreut und im überkühlten Ofen gebacken.

Auf andere Art wird der Teig 4 Messerrückendick ausgewalkt, nur einfach in Biscotten-Form oder auch rund und scharf ausgestochen, die übrige Behandlung bleibt der vorigen gleich. Wenn sie gegangen sind, werden sie mit Eiern bestrichen, mit geschnittenen Mandeln oder Pistazien und Zucker bestreut und man backt sie langsam aus. Oder man überzieht sie fein mit verschiedenem farbigem Zuckereise, dann müssen sie aber schön gebacken seyn. Auch werden sie mit Marmeladen bestrichen oder mit Confituren aller Art belegt.

567. Butter-Laiblen.

Ist der nämliche Teig; wenn es gehörig abgeschlagen ist, mengt man noch eine Handvoll Weinbeeren, eben so viel Eibeben darunter, setzt dann gleichgroße kleine Laibchen auf ein Blech und wenn sie gegangen sind, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit gewiegten mit Zucker vermischten Mandeln bestreut und im Ofen gebacken.

Auf andere Art wird der Teig etwas fester gehalten und wenn er etwas gegangen ist, wird er auf einen mit Mehl bestäubten Tisch gethan, 4 Messerrückendick ausgewalkt und mit einem mittelmäßig großen Ausstecher runde Blättchen ausgestochen, die Hälfte davon legt man auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, überstreicht sie mit abgeschlagenem Eierklar ganz leicht und legt in deren Mitte Haselnußgroß ein wenig Marmelade oder eingesottene Früchte, dann mit einem andern Blättchen bedeckt und nochmal zum Aufgehen in die Wärme gestellt, werden sie nachher im Schmalz langsam gebacken.

568. Waffeln mit Hefen.

Man rührt ½ Pfund Mehl mit 2 Eßlöffeln voll Hefen mit lauwarmer Milch und wenig Salz an, in der Dicke wie ein Spatzenteig, gut abgeklopft läßt man ihn an einem warmen Orte gehen. Indessen rührt man ½ Pfund Butter recht flaumig ab, schlägt nach und nach 6 Eier daran, die man vorher in lauwarmes Wasser legt, damit sie die Butter lieber annimmt. Ist der Teig gegangen, rührt man ihn mit der Butter untereinander und klopft ihn ab.

Dann macht man das Waffeleisen auf beiden Seiten heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte oder gibt ein wenig zerlassenes Schmalz hinein, läßt es nochmal warm werden, gibt dann einen Löffel voll Teig hinein, backt ihn auf beiden Seiten schön gelb, bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Auf andere Art macht man auch folgende: ¼ Pfund Butter wird flaumig gerührt, mit 3 ganzen Eiern, 1 Eierdotter, 1 Löffel voll Hefen, Salz und 5 starken Eßlöffeln voll Mehl mit Milch angerührt, er muß in der Dicke wie ein dünner Spatzenteig seyn.

Auf andere Art. ½ Pfund Butter wird recht flaumig gerührt, nach und nach 6 Eier daran, welche man vorher in lauwarmes Wasser legt. Hierauf werden 10 Loth Mehl mit lauwarmer Milch angerührt, in der Dicke wie ein Flädlenteig, gesalzen und darunter gerührt, auch wie die Vorhergehenden gebacken.

Auf andere Art. ½ Pfund Schmalz wird recht schaumig abgerührt, nach und nach 9 ganze Eier darein gerührt und gesalzen; dann wird ½ Pfund Mehl mit sauerm Rahm abgerührt wie ein Flädlenteig und darunter gerührt.

Auf andere Art. 1 Schoppen süßer dicker Rahm

wird zu einem festen Schaum geschlagen, 3 Hände voll Mehl, gesalzen, 4 Eierdottern und 4 Loth zergangene Butter dazu, dies alles wird miteinander abgerührt, nebst dem festgeschlagenen Schnee der 4 Eierklaren.

Auf andere Art. 1/4 Pfund Butter wird flaumig mit 6 Eiern abgerührt, dann 1/4 Pfund abgezogene recht fein gestoßene Mandeln, 4 Loth Zucker und ein wenig Zimmt dazu gerührt, 1/4 Pfund Mehl mit lauer Milch abgerührt, in der Dicke wie ein Flädlenteig unter die Masse.

569. Kaffeebrod.

1/2 Pfund Mehl wird mit 4 Loth Zucker, 1 Ei, 2 Eßlöffeln voll Bierhefen, mit lauwarmer Milch und ein Stückchen Butter wie ein Ei groß zu einem festen Teig, nach Belieben etwas Anis darunter, recht gut abgeklopft und läßt ihn gehen. Dann formt man 2 lange Laibchen daraus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech, aber nicht zu nahe aneinander und läßt sie im Backofen schön backen, wenn es ausgekühlt ist, kann man es in Schnitten schneiden und auf dem Roste bähen.

570. Ulmerbrod.

Man nimmt 1 Mäßlein gesiebtes Mehl, es wird mit 2 Eßlöffeln voll Hefen und 1 Schoppen lauwarmer Milch in der Mitte ein Dämpfchen angerührt, man läßt es so lange gehen, bis es wieder einfällt, alsdann thut man noch ein Mäßlein Mehl, eine kleine Messerspitze voll Salz, 3 Eßlöffel voll Zucker, 1/2 Citrone an einem Reibeisen abgerieben, nach Gutdünken Anis, 1 Ei, 3 Eßlöffel voll Rosenwasser und ein Stück zergangene Butter wie eine wälsche Nuß groß darunter. Alles recht gut untereinander gemacht, wird der Teig auf das Nudelbrett gethan und so lange ge-

arbeitet oder gewürgt, bis der Anis anfängt herauszufallen; dann formt man einen länglichrunden Laib daraus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet, wann es noch einmal gegangen ist, einen Schnitt der Länge nach oben darein und backt es in einem nicht zu heißen Backofen. Man kann es auch in Schnitten schneiden und auf dem Roste oder im Ofen bähen.

571. Anisbrod.

½ Pfund Mehl wird mit 1 Ei, ⅛ Pfund gestoßenem Zucker, ein zergangenes Stück Butter wie ein Ei groß, ein wenig Anis, 1 Eßlöffel voll Bierhefen und lauwarmer Milch angemacht, wie einen starken Spatzenteig gut abgeklopft, man formt ein länglichtes Laibchen und wenn es gegangen ist, im Backofen gebacken, ausgekühlt, aufgeschnitten, ist es sehr angenehm zu Thee und Kaffee.

572. Cannstadter Anisbrod.

1 Vierling Mehl (dem Maß nach), 1½ Pfund Zucker, 6 Loth Anis, 4 Loth Fenchel, 4 Loth Citronat, 4 Loth kandirte Pomeranzenschalen, ½ Loth Zimmt, ½ Loth Cardomomen, von 2 Citronen die Schale, alles fein gewiegt. Abends macht man die Hälfte des Mehls mit 4 Löffel voll Hefen, noch besser mit einer Kreuzersemmel und lauwarmer Milch die Urbs an, des anderen Tages wird das andere Mehl und die hergerichteten Ingredienzien darunter gemengt, gut abgeschlagen und läßt ihn etwas gehen, auf dem Nudelbrett werden daraus einige lange runde Nudeln gemacht, diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und wenn sie noch einmal gegangen sind, im Backofen gebacken, ausgekühlt, in Schnitten geschnitten und im Ofen gebäht.

573. Hutzelbrod.

Man siedet einen gemessenen Vierling Hutzeln recht weich und läßt sie über Nacht stehen. Des andern Tages nimmt man 1 gemessenen Vierling schönes Mehl, in eine Schüssel gethan, macht mit Sauerteig (Urb) einen Hebel an und läßt es gehen; ist es gegangen so thut man noch 1 Vierling Mehl, die Hutzeln von Stielen und Butzen gesondert, 1 Pfund Weinbeeren, 1 Pfund Cibeben, 1 Pfund abgezogene grob geschnittene Mandeln, von 100 Nüssen die Kerne abgezogen, für 1 Kreuzer Anis, eben so viel Fenchel, ½ Loth gestoßenen Pfeffer, ½ Loth Nelken und 1 Glas Kirschenwasser dazu; mit etwas Hutzelbrühe das Ganze angemacht, den Teig recht durcheinander geknetet, hierauf läßt man ihn gehen; dann werden Laibe davon gemacht, diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und wenn sie nochmal ein wenig gegangen sind, im Backofen gebacken.

574. Zuckerstrauben.

4 mittelgroße Kochlöffel voll vom feinsten Mehl werden mit 3 Kochlöffeln voll gestoßenem Zucker und 6 Eierklaren, ohne sie zu Schnee zu schlagen, nach und nach fein abgerührt, mit 1 auch 2 Anrichtlöffeln voll Rahm zu einem flüssigen Teige bereitet, durch einen eigens dazu verfertigten Straubentrichter mit 3 dünnen Röhrchen versehen, bei immer fortgesetzter runder Bewegung in das heiße Schmalz träufeln lassen; sind sie gebacken, so kann man sie flach lassen oder über eine Nudelwalze biegen. In Betreff der Pfanne, in der solche Strauben gebacken werden, ist zu beobachten, daß sie nicht größer seyn soll, als die Größe in der man die Strauben backen will, weil sie in diesem beschränkten Raum leichter beisammen zu halten sind und in gleichrunder Form bleiben.

575. Schneeballen.

Man nimmt 2 ganze Eier, 2 Eierdotter, 2 Eßlöffel voll süßen Rahm, ein wenig Salz und ein Stückchen zergangener Butter wie ein halbes Ei groß, rührt es mit Mehl zu einem festen Teige an.

Oder. Ein Paar Hände voll Mehl werden mit 2 hartgesottenen Eierdottern, welche unter ¼ Pfund Butter sehr fein zusammengestoßen sind, mit 1 Paar Anrichtlöffeln voll Rahm, welche mit 2 rohen Eierdottern vermischt sind, 4 Loth Zucker, ein wenig Salz, zu einem feinen Teig abgeknetet und 1 Stunde lang an einen kühlen Ort zum Rasten gesetzt. Hierauf walkt man ihn Messerdick in kleine runde Platten aus und schneidet ihn in viereckige Stücke, jede dieser Platte wird mit einem schneidenden Krapfenrädchen daumenbreit von einem Rande zum andern, jedoch daß die Ränder zusammenhalten, durchgerädelt, ein Kochlöffelstiel durchgezogen, so daß ein Strich auf dem Stiel liegt, der andere herunterhängt und backt sie im heißen Schmalze gäh aus, dann mit Geruchzucker bestreut.

576. Hobelspäne im Schmalz gebacken.

4 Loth abgezogene fein gestoßene Mandeln, 4 Loth Mehl, 1 ganzes Ei, 4 Eierdotter, 2 Loth Zucker, 1 Stück Butter halb Ei groß, wird mit Rahm zu einem Teige gearbeitet, daß man ihn auswalken kann; dann schneidet man mit dem Krapfenrädchen Handlange fingersbreite Streifen, backt sie schnell aus heißem Schmalze und bestreut sie mit Geruchzucker.

577. Der Brandteig.

Um solchen zu erzeugen wird nämlich in ½ Maas kochende Milch ungefähr ½ Pfund gesiebtes Mehl unter stetem Rühren eingekocht, mit ein wenig Zucker und Salz vermischt, über dem Feuer fortgerührt, bis der Teig recht

fest und trocken wird und sich von dem Löffel und der Casserole loslöst, den man hernach halb ausgekühlt in einen Mörser gibt, nach und nach 6 ganze Eier und 4 Dottern vermischt recht fein zusammenstoßt, bis er etwas weicher wird und eine gelbe Farbe erhält.

Man kann das Mehl auch statt in Milch nur in eben so viel reinem Brunnenwasser einkochen und statt der ganzen Eier, blos mit 10 Eierdottern, mit 1 Eßlöffel voll feinem Zucker, ein wenig Salz und einem kleinen Stück Butter vermischen, recht fein im Mörser stoßen und auf vorgeschriebene Weise verfertigen.

So zubereitet wird dieser Teig in eine eigene dazu gehörige, mit einem Sterne versehene blecherne Spritze eingefüllt, durch selbe und den unten durchgebrochenen Stern, in ein nicht gar zu erhitztes Schmalz gespritzt, mit der Pfanne über dem Feuer leicht bewegt und langsam unter dem allgemein bekannten Namen Spritzstrauben oder Krapfen ausgebacken.

Auf andere Art wird dieser Brandteig auf ein flaches Tortenblättchen fingerdick aufgelegt und mit einem in warmes Schmalz getauchten Messer wie Kreuzer große Bröckchen geschnitten, oder mit einem Kaffeelöffel kleine runde Küchlen in mittelheißes Schmalz eingeschlagen, wobei immer die Pfanne über dem Feuer leicht bewegt wird. Man hilft mit dem Backlöffel nach, wendet sie immer damit um und backt sie in goldgelber Farbe aus.

In größere Küchlen im Schmalz eingeschlagen und gebacken, kann man auf der Seite eine Oeffnung schneiden, sie mit einer beliebigen Marmelade füllen und mit Zucker bestreut serviren.

Auf andere Art füllt man diesen Teig auch in diese blecherne Spritze; sie soll aber statt des Sterns, mit einem blechernen, federkielartig dünnen Röhrchen ver-

sehen seyn, durch das man den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Backblech in Form länglicher oder auch runder Bretzeln oder Ringeln spritzt, oder dressirt mit zerlassener Butter bestreicht und in einem abgekühlten Ofen langsam ausbackt.

Auf andere Art. Man läßt 1 Schoppen Milch und ¼ Pfund Butter miteinander aufkochen, thut unter beständigem Umrühren 14 Loth Mehl darein und über dem Feuer fortgerührt, bis er sich von der Pfanne loslöst; dann rührt man ¼ Pfund Zucker an einer Citrone abgerieben, nebst 6 Eiern daran, setzt davon Küchlen in gleicher Größe auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, welche mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und in einem kühlen Backofen gebacken werden.

Oder, man verfertigt aus diesem Teige kleine fingerdicke eben so lange Würstchen, oder aus diesen Würstchen Ringe geformt, auf ein Blech gereihet, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit abgezogenen fein gewiegten Mandeln oder Pistazien, oder Anis mit Zucker vermengt, bestreut und im abgekühlten Ofen gebacken.

Die Unbestreuten kann man mit Zucker stark bestreuen und mit einer glühenden Schaufel glasiren; so macht man auch den runden und den langen einen Schnitt in die Seite, den Ringen ringsum, und füllt sie mit einer beliebigen Marmelade oder Crême.

578. Spiegelküchlen.

Oblaten werden rund ausgestochen oder auch viereckig ausgeschnitten, in die Mitte eines solchen Blättchens legt man nußgroß etwas Eingesottenes oder eine beliebige Marmelade darauf, belegt es mit einem andern Blättchen, taucht es in einem leichtgehaltenen Brandteig ringsum ein und backt sie aus dem Schmalz.

579. Gebackene Artischocken.

Man nimmt 2 Hände voll Mehl, thut es auf das Nudelbrett, salzt es ein wenig und schneidet 1 Stück Butter wie ein Ei groß darein, macht es mit ein wenig Milch und 1 Ei zu einem festen Teig untereinander, walkt es aus, überschlägt den Teig etliche Mal wie einen Butterteig und läßt ihn 1 Stunde ruhen; dann wird er Messerrückendick ausgewalkt und runde Blättchen ausgestochen, man taucht mit dem Finger in ein zerklopftes Ei und betupft ein Blättchen in der Mitte, legt wieder eins darauf bis es 4 oder 5 sind und etwas angedrückt, man macht ringsum 4—5 kleine Schnitten hinein, backt sie langsam aus dem Schmalz, legt in die Mitte etwas Eingesottenes und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

580. Tunk-gebackenes.

Es werden 3 Kochlöffel voll Mehl mit 3 ganzen Eiern, 1 Eierdotter und ein wenig Zucker mit Milch zu einem dicken Flädchenteig angerührt, der Model der einen langen Stiel hat, wird im Schmalz heiß gemacht, dann abgelaufen, taucht man ihn in den Teig, hält ihn in heißes Schmalz und wenn es halb gebacken ist, werden sie abgelöst vollends ausgebacken, hernach mit Zucker und Zimmt bestreut.

581. Vom feinen Butterteig.

1 Pfund feines Auszugmehl wird über den Tisch gesiebt und zusammengestrichen, in der Mitte eine seichte Grube gelassen, auch kann man von diesem Mehl etwas auf die Seite thun, um ihn damit einzustauben. In diese Grube schlägt man 1 Ei oder auch nur ein Eierklar, sammt einem kleinen Stück Butter, ein wenig Salz, etwas Wasser oder Milch, das Ganze wird mittelst eines leichten Vermengens durch Hilfe der rechten Hand zu einem Teige angemacht

und gut abgeknetet, bis der Teig sich von der Tafel löst, wo er dann leicht mit Mehl bestäubt auf die Seite gelegt wird, er muß durch das Abkneten eine feine Außenseite erhalten, sollte der Teig etwas zu fest oder zu stark anziehen, muß etwas mehr Wasser nachgegossen werden, so wird er in einen runden Klumpen zusammengerollt; diesen Teig nennt man den Vorteig.

Nach dieser Arbeit muß die Tafel rein seyn. Sie wird regelmäßig mit Mehl gereinigt und nicht abgewaschen.

Unterdessen wäscht man 1 Pfund frische Butter im frischen Wasser gut aus, knetet sie ab, drückt sie gut aus und schlägt sie, abgetrocknet in den halb fingerdünn auseinander gewalkten Vorteig genau ein. Dann wird der Teig behutsam in ein gleiches Viereck auseinander gewalkt, von unten und oben einen Schuh breit übereinander gebogen und mit der Nudelwalze leicht überfahren, so zwar, daß der Teig dreimal übereinander liegend, wieder einen Schuh breiten und einen Paarmal so langen Streif gibt. Dieser lange Streif wird wieder dreimal überbogen und in seine vorige viereckige Gestalt zusammen gemacht, so wird er noch dreimal ausgewalkt und jedesmal wieder so überschlagen, nach einiger Ruhe kann er verwendet werden.

Will man den Butterteig verfeinern, nimmt man zu 1 Pfund Butter nur ³/₄ Pfund Mehl und überschlägt ihn fünfmal, welchen man meistens zu kleinen feinen Bäckereien gebraucht.

582. Mürben Butterteig.

Man siebt 1 Pfund Mehl über die Tafel in einen Kranz gestrichen, in dessen Mitte man eine Vertiefung anbringt, darein man 1 Pfund gepröckelte frische Butter legt, mit ¹/₂ Schoppen Milch, 4 Eierdottern und ein

wenig Salz leicht zu einem Teige zusammen verarbeitet und gleich dem Butterteig mit dreimaligem Ueberschlagen und Auswalken verfertiget, er wird ebenfalls zu verschiedenem Backwerk verwendet. Anstatt Milch kann man auch Wein nehmen.

XVII. Von den Pasteten.

583. Mürben Teig zu den Pasteten.

In 1 Pfund Auszugmehl wird eine Grube gemacht, in die man 3/4 Pfund gepröckelte Butter, 4 Eierdotter, ein Paar Messerspitzen voll Salz, 1/2 Schoppen Milch und ein wenig Wasser thut. Dieses alles muß mit der rechten Hand erst recht gut durcheinander verarbeitet werden und man schiebt dann allmählig von allen Seiten das Mehl hinein, bis sich das Ganze zu einem Teige vermengt.

Um diesen Teig noch mürber zu machen, wenn er zu Pasteten gehört, stößt man die Butter mit 3—4 hartgesottenen Eierdottern gut untereinander und gibt solches aus dem Mörser zu dem Mehle.

584. Mürbe überschlagene Pasteten mit Lungenbraten.

Dazu wird von mürbem Teige eine halbe fingerdünne Platte ausgewalkt, die man nach der für diese Pastete bestimmten Menge der Fasche und des Lungenbratens anpassend rund schneidet und sie auf mehrere übereinander gelegte, mit Butter bestrichene Papierbögen bringt. Ueber diese Teigplatte wird der dritte Theil der Fasche fingerdick aufgestrichen, doch so, daß rund herum ein daumenbreiter Rand leer bleibt, worauf man einen Theil des vorher gedünsteten und in Stücke zerschnittenen Lungen-

bratens reiht. Dem folgt eine zweite Lage der Fasche und Fleisch darauf, aber etwas mehr noch hineingeordnet, dann die dritte und so fortfahrend, bis endlich Fleisch und Fasche vollkommen übereinandergelegt, einen hohen Laib bilden. Ueber solches wird bis zur Hälfte hinab, eine dünne geschnittene Speckplatte gedeckt und das Ganze dann mit einer 2 Messerrückendick ausgewalkten Teigplatte, welche ebenfalls rund, aber weit größer als die untere Platte und so, daß deren Mittelpunkt gerade in die Mitte zu liegen kommt, überschlagen, damit die ganze aufgefüllte Masse genau bedeckt ist. Der Rand jener Platte, die den Boden der Pastete ausmacht, wird stark mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und die beiden Ränder rund herum zusammengedrückt, daß sie nur ein Rand zu seyn scheinen. Dieser wird dann rund herum zugeschnitten, daß er nur einen Daumen breit bleibt und zierlich eingedreht, daß ein Bug den andern zusammenhält, wobei man eine gleiche Runde nicht verfehlt. Die ganze Oberfläche dieser so geformten Pastete wird mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit den Abschnitzeln des Teiges, die wieder zusammengeknetet und ausgewalkt werden, macht man mit Hülfe kleiner Ausstecher oder Druckmodels oder auch mit freier geübter Hand Verzierungen darauf. Die oben in der Mitte gelassene Oeffnung wird mit einer aus Teig gebildeten Rose bedeckt, die ganze Masse abermal mit Eiern bestrichen, um den äußern Rand derselben werden mehrere 2 daumenhohe mit Butter reichbestrichene übereinandergelegte Bänder Papier aufgestellt und mit Bindfaden überbunden, die Oberfläche der Pastete aber selbst mit Butter bestrichenen Bögen Papier ganz bedeckt, auf dem Backbleche 1 Stunde und noch länger im Backofen gebacken.

Fast am Ende des Backens wird rund herum das

Papier abgelöst, um die gehörige Farbe zu erhalten, die Pastete dann vom Backblech weggenommen, auch das unterlegte Papier mit Hülfe eines dünnen Messers beseitigt und selbe mit aller Vorsicht auf die Schüssel gebracht, in die Oberfläche eine deckelförmige runde Oeffnung geschnitten, die oben gelegten Speckplatten herausgenommen und auf die inwendig befindliche Fasche eine kräftige kurz eingegangene pikante braune Sauce hineingegossen.

Mit diesem mürben Teige unter der nämlichen Form, werden alle überschlagenen Pasteten, nur mit abwechselnden Verzierungen behandelt, verfertigt und gebacken.

Der Inhalt der eingeschlagenen Fasche, des Fleisches, Geflügels, Wildprets oder der Fische macht den Unterschied und gibt der Pastete den Namen.

Die Bereitung der Fasche und des Lungenbratens geschieht auf folgende Weise: Der mürbe abgelegene Lungenbraten wird mit Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Speck und Kernfett, ein Sträußchen Thymian und Lorbeerblatt eingerichtet, ½ Maas weißen Wein, 1 Maas gute Suppe angefüllt, gesalzen und weich gedünstet. Ist dieses geschehen, wird der Lungenbraten mehr als über die Hälfte auf halb fingerdicke Schnitten geschnitten, das übrige, mit dem in der Einrichtung vorfindigen Kernfett, Speck und den Zwiebeln, 6—8 Stück geputzten Sardellen und mehreren Kapern fein gewiegt im Mörser gestoßen; dann noch mit 2—3 fein rapirten lämmernen Lebern, ¼ Pfund rohem rapirten Speck mit 6 Eierdottern gebunden, gut untereinander gemengt und endlich mit 1 Messerspitze voll Sepice, mit Majoran, Salz, auch eben so viel gewiegten Citronenschalen gewürzt, dieß ist der Fasche zur Füllung dieser Pastete.

Der von dem Dünsten erzeugte durchgeseihete Saft wird zur Sauce verwendet.

Will man die Fasche und den Lungenbraten in eine Butterpastete geben, bleibt zwar deren Zurichtung ganz die nämliche, nur werden selbe einzeln auf dem Feuer, ein jedes in einer Casserole fertig gemacht und warm gehalten; dann beide, nämlich Fasche und Fleisch mit der Sauce zur Anrichtezeit in die hohl ausgebackene Pastete zierlich angerichtet und sehr warm hinein angerichtet.

585. Eine Speck- oder Leberfasche zu Pasteten.

Man nimmt eine Kalbsleber, noch besser, eine Gansleber, fein ausrapirt und mit einem Theil frischem Speck, feinen Kräutern, Sepice und mit Majoran, eine in Milch eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel, alles fein zusammengestoßen, gesalzen und mit 3 – 4 Eierdottern gebunden.

586. Ueberschlagene Pastete mit Ochsenschweifen.

Nachdem die Ochsenschweife in Stücke zerhackt und dem Lungenbraten gleich eingerichtet, recht weich gedünstet und vom Anfange bis zu Ende, so wie bei obiger Pastete gelehrt wurde, mit dessen Zubereitung verfahren. Die Fasche wird von Lungenbraten, Leber, Kernfette und allen übrigen Zugehören verfertigt.

587. Ueberschlagene Pastete von Kapaunen, Poularden, Hühnern und Tauben.

Das Geflügel wird in einer kurzen Braise mit Wein weich gedünstet, dann ausgekühlt, in schöne Stückchen geschnitten, der Saft wird durchgeseiht, abgefettet und zur Sauce verwendet.

Zur Verfertigung der Fasche nimmt man $^1/_2$ Pfund frisches Kernfett, ein Paar Kalbseutern, ein Paar Pfund

Kalsschnitzen, eine geschnittene Zwiebel, 8—10 Champignons, einige Chalotten und Kapern, welches alles mit einigen Anrichtlöffeln voll Suppe weich und sehr kurz, fast trocken gedünstet wird, fein gewiegt und mit ein Paar fein rapirten lämmernen Lebern, ¹/₄ Pfund rohem geschabten Speck vermischt, mit einigen rohen Eiern, ohne es mehr auf das Feuer zu geben, gebunden und mit wenigem Salze, 1 Messerspitze voll Sepice, so viel fein geschnittene rohe gereinigte Citronenschalen und zuletzt 6 geputzte fein gewiegte Sardellen beigemischt.

Man kann ¹/₄ Pfund geschälte, gewiegte, rohe Trüffeln unter die fertige Fasche mengen, wie auch ¹/₄ Pfund rohe, geschälte in Blättchen geschnittene Trüffeln in die Sauce geben. Die Behandlung und Einlegung der Pastete ist gelehrt worden.

588. Pasteten von Fasanen, Rebhühnern, Haselhühnern, wilden Tauben, wilden Enten, Wachteln.

1 oder 2 Fasanen, je nachdem die Pastete groß gemacht werden soll, werden abflammirt, aufgemacht, rein abgesucht, in 8 Theile roh zerschnitten und mit feinen Kräutern, wenigem Pfeffer und Salz, nebst ¹/₄ Pfund rapirtem Speck in einer Schwungcasserole mit blätterweis geschnittenen Trüffeln einige Minuten überschwungen und kalt gestellt. Nun macht man den Fasche: Eine große rohe Gansleber wird mit mehreren Fasanenlebern, mit ¹/₄ Pfund rohem rapirten Speck, mit 1 Kochlöffel voll anpassirter Kräuter, ¹/₄ Pfund geschälten rohen Trüffeln, ¹/₄ Pfund Mark sammt 1 Paar ausgelösten mit Champignons in ein wenig Butter überschwungenen Kalbsbriesen fein zusammengewiegt, dann gestoßen, mit 6 Eierdottern gebunden, mit ein wenig Salz, Pfeffer und Sepice

gewürzt, mischt man alles gut untereinander. In Ermanglung der Trüffeln gibt man der Fasche einige Sardellen, Austern, Kapern, ein wenig Citronenschalen und Saft, dann eine Trüffel-Sauce darein.

Das andere angezeigte Geflügel wird in einer kurzen Braise weich gedünstet, dann zerschnitten, im übrigen den Fasanen gleich behandelt.

589. Pasteten von Wald- oder Mooschnepfen.

Die Waldschnepfen werden abflammirt, aufgemacht, in 5 Theile getheilt, etwas breit geklopft, mit ein Paar Anrichtlöffeln voll feiner Kräuter, wenigem Salz und Pfeffer, mit ¼ Pfund rapirtem Speck in einer flachen Casserole einige Minuten über dem Feuer geschwungen, gäh überdünstet und kalt gestellt.

Die Stückchen werden schön zuparirt, der Abfall davon gestoßen; weiter wird das rohe Eingeweide, die Mägen davon entfernt, mit einer rapirten Kalbsmilz oder einer Gansleber, ¼ Pfund weich gekochtem Kernfett, Zwiebeln und Petersilie, vorher mit dem weich gekochten Kernfette weich gedünstet, gemeinschaftlich fein gewiegt, darunter mischt man noch 6 Eierdotter, 1 Messerspitze voll Sepice, ein wenig Salz und schlägt nach den schon gegebenen Regeln die Schnepfenstücke abwechselnd mit dieser Fasche lagenweis, den vorhergehenden gleich, in den Teig ein.

590. Pasteten von Kronabitern, Lerchen und andern Vögeln

werden, selbst die Fasche mit eingerechnet, wie die Pasteten von Schnepfen zubereitet. Die Sauce dazu: Man trachtet von dem Fasche etwas zurückzubehalten; es werden geschnittene Zwiebeln, Petersilie, ein wenig Citronenschale, 1 Lorbeerlaub in einem Stück Butter ge-

dünstet, dann kömmt der gestoßene Abfall und das übrige der Fasche dazu, stäubt es mit 1 Kochlöffel voll Mehl ein, füllt es mit Suppe und rothem Wein auf, ein wenig gesalzen, gepfeffert, ein wenig Gewürz dazu und gut auskochen lassen, durch ein Haarsieb getrieben, dann ist sie fertig. Hat man von der Fasche nichts übrig, so nimmt man 2 rapirte Kalsmilz oder eine große Gansleber.

591. Pasteten von Hasen.

Das aus allen Häuten und Nerven ausgelöste Fleisch vom Rückenbein und den beiden Schlegeln eines Hasens wird roh nebst ½ Pfund Kernfett zusammengewiegt und gestoßen, dazu kommen noch mit ¼ Pfund rohem Speck, zusammenrapirte Kalbslebern oder einige lämmerne Lebern, auch ein Paar weich gekochte, gewiegte, gestoßene Kalbseutern, 2 Zwiebeln, mehrere Chalotten und Petersilie, diese vier Gattungen werden mit ¼ Pfund Butter anpassirt, ein wenig gedünstet und dann fein gewiegt, endlich eine Messerspitze voll Sepice, eben so viel Majoran, Salz, 8 geputzte Sardellen, ein wenig fein geschnittene Kapern und Citronenschalen, nebst dem Saft von 2 Citronen. Alles dieses genau vermengt, macht die Fasche aus.

Das Vordere oder sogenannte Junge vom Hasen, wird bis auf mehrere Rippen gegen den Rückgrath zu in zwei fingerbreite Stückchen tranchirt, mit Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürze und Speck eingerichtet, mit 1 Eßlöffel voll Essig, 1 Lorbeerblättchen, 1 Sträußchen Thymian mit Salz weich gedünstet und ausgekühlt, das eingerichtete Wurzelwerk wird mit 1 Kochlöffel voll Mehl eingestäubt, gelblich überröstet, mit 1 Schöpflöffel voll Suppe und 1 Schoppen rothen Wein zu einer guten Sauce eingekocht, durch ein Sieb geseihet, in die gemachte Oeffnung der gebackenen Pastete heiß hineingegossen. Auch

kann man unter die Fasche wie unter die Sauce Trüffeln mischen.

592. Pastete von Fischen.

Man nimmt nach Belieben einen Fisch von 4—5 Pfund, spaltet ihn von einander, die Hälfte auf der Tafel umgekehrt, das Messer zwischen Haut und Fleisch angesetzt, die Haut mit der linken Hand festhaltend, durch einen leichten Zug von einem Ende bis zum andern ohne das Fleisch zu beschädigen, davon abgelöst und die daran befindlichen Gräten beseitigt. Die Hälfte des abgelösten Fleisches roh mit eben so viel Butter, vorher ein bischen gesalzen, fein gewiegt und gestoßen. Unterdessen werden 2 Zwiebeln, mehrere Chalotten, Petersilie in 1/4 Pfund Butter mit ein wenig Milch weich gedünstet, dann ausgekühlt, mit 8 Stück rein geputzten ausgegräteten Sardellen, 1 Messerspitze voll Kapern, ein wenig Citronenschale, mehreren rohen rapirten Hechtenlebern fein gewiegt, mit 1 Messerspitze voll Sepice, eben so viel Majoran und ein wenig Muskatnuß gewürzt, mit 6 Eierdottern und dem gestoßenen Fleisch vom Fische alles wohl untereinander gemengt.

Man kann zur Zeit 12 Stück gewiegte rohe Austern oder Trüffeln unter die Fasche mengen. Die andere Hälfte des Fisches wird auf die nämliche Weise abgehäutet und ausgegrätet, da, wo das Fleisch in seiner natürlichen Lage sich in 2 Theile zu spalten scheint, der Länge nach getheilt. Diese 2 Stücke werden wieder in 3 fingerbreite Stückchen über quer geschnitten, mit Butter, feinen Kräutern und gesalzen, auf einem Platfond über nicht gar zu starkem Feuer einige Minuten lang überschwungen und ausgekühlt, mit dem Fasche untergetheilt, in die Pastete eingeschlagen, gebacken und mit brauner Trüffeln-, Austern- oder pikanter Kräuter-Sauce gegeben.

593. Von Casserole-Pasteten.

Es wird eine runde ovale Form reich mit Butter bestrichen, mit einer 2 Messerrücken dünnen, von mürbem Teige ausgewalkten großen Platte vollkommen ausgefüttert, oder mit guldengroßen von diesem ausgewalkten Teige ausgestochenen Plättchen ausgelegt, und mit abgeschlagenen Eiern bestrichen. Eine große ausgewalkte Platte von mürbem Teige wird behutsam darüber gelegt, leicht darauf niedergedrückt, dadurch sich die Verzierung gut damit verbindet und dann lagenweis, zierlich mit der Fasche angefangen, alle schon angeführten Fleischgattungen nach beliebiger Wahl, wie auch von Fischen, inwendig eingerichtet; dann mit einer Platte bedeckt, mit Ei bestrichen und gebacken, wird ebenfalls mit der nämlichen Sauce gegeben.

594. Casserole-Pastete von Reis.

Es wird 1½ Pfund gut ausgesuchter rein gewaschener Reis mit einigen Schöpflöffeln voll Wasser, 1 Löffel voll reiner Abschöpffette, 1 Stück Butter, 1 großen Zwiebel mit Nelken besteckt und gehörigem Salze, gut zugedeckt, über einen Dreifuß gesetzt, mit oben und unten angebrachter Glut langsam gedämpft, bis der Reis vollkommen trocken wird, alles an sich gezogen hat und aufgesprungen ist; dann rührt man ihn mit einem Kochlöffel, nachdem der Zwiebel beseitigt worden ist, gut durcheinander, drückt ihn auf eine Seite des Geschirrs, in welchem er gedämpft wird, fest zusammen und stellt dasselbe mit der Seite die dem darin enthaltenen Reis entgegengesetzt ist, schief auf. Ist das Geschirr mit dem Reis eine Zeit lang so gestanden und hat er noch mehr angezogen, wird das Fett desto leichter und genauer abgenommen, dann mit dem Kochlöffel zu einem dicken Teige fein abgearbeitet. Diese ganze fein abgearbeitete Masse wird auf einen Platfond gestürzt

und zu einer zierlichen Casserole-Pastete geformt, man dressirt sie nämlich in eben solcher Höhe und der Breite angemessen, streicht sie rund herum von außen glatt und drückt mit einem scharfen Modelzwicker oder Drücker, welcher immer in heißes Oel oder zerlassener Butter eingetaucht wird, einen beliebigen geschmackvollen Dessin tief in den jeden Eindruck leicht aufnehmenden Reis, so gestaltet wird diese Pastete im heißen Ofen gebacken. Beim Herausnehmen aus dem Ofen werden die eingedrückten Verzierungen mit zerlassener Butter bestrichen, die Pastete auf die Schüssel gehoben und rund herum bis auf einen fingerbreit gelassenen Raum, tief eingeschnitten, mit einem scharfen blechernen Löffel bis zu dem erwähnten Raum inwendig mit Vorsicht ausgehöhlt und bis zur Zeit der Füllung warm gestellt. Da hinein füllt man die schon vorher beschriebenen Gerichte oder beliebige Ragouts zur Zeit des Anrichtens.

595. Pasteten von Milchbrod.

Zu gleichem Gebrauch und Zweck wie die Reis-Casserole-Pastete, werden besonders höhere als gewöhnliche Laibe von Milchbrod gebacken. Diese Laibe werden anfangs ganz abgerindet, dann mit einem feinen Messer zierliche Formen nach beliebigen Zeichnungen darauf geschnitzt, oberflächlich fingerbreit vom Rande 5 Finger tief rund herum eingeschnitten und selbe in einer Pfanne mit heißem Schmalz ausgebacken, aus dem Schmalz über Papier gestürzt, damit das Fett abträufelt, dann so lang die Schmolle (das weiche im Brod) noch warm ist, mit einem blechernen Löffel, wie es durch die vorher gemachten Einschnitte bequemer und reiner geschehen kann, ausgehöhlt, auf die Schüssel gestellt, bis man sie füllen will, einstweilen in einen warmen Ofen gethan.

596. Von den dressirten Pasteten.

Der Hauptzweck bei Bereitung dieser Pastete ist eine schöne Kruste zu Wege zu bringen. Um diese zu erhalten, muß man vorzüglich auf die richtige Bearbeitung des Teiges Acht und Mühe wenden, da geschmackvolle äußere Verzierungen und eine gut gewählte Fülle zur Vollkommenheit des Ganzen beitragen. Zur Verfertigung des Teiges wird in die Mitte von 1 Pfund gesiebten zusammengehäuften Auszugmehls eine Grube gemacht, darein ½ Pfund gebröckelte Butter, 6 Eierdotter, ½ Schoppen Wasser und ein wenig Salz gegeben, alles leicht untereinander mengend, fein und sehr fest abgearbeitet, dann in einen runden Ballen geknetet, der wieder nach langem Rasten auf übereinandergelegte mit vieler Butter bestrichene Bögen Papier gebracht, mit der geballten Faust in der Runde nach Verhältniß des Bodens der dazu gewählten Schüssel auseinander getrieben wird. Den dickaufsteigenden Rand des Teiges müssen nun die zu dieser Arbeit wohl eingeübten Hände einen halben kleinen Fingerdick zu einer proportionirten Höhe künstlich aufdressiren und mit Vorsicht durch leichtes Drücken der Kruste eine schöne Form geben.

Diese wird dann inwendig mit Speckplatten, von unten bis oben hinauf ausgefüttert und mit dürren Erbsen, die mit fein gehacktem Kernfett vermengt sind, ganz angefüllt. Von dem übrigen Teig walkt man einen halben kleinen fingerdünnen Deckel aus, schneidet ihn der Oeffnung der Pastete gleich rund, bestreicht sowohl dessen als den Krustenrand mit abgeklopften Eiern, indem man diese beiden Theile mit dem Daumen und Zeigefinger zusammendrückt und etwas in die Höhe treibt. Die Ränder werden gleich und rund abgeschnitten und mit dem Pastetenzwicker schön gezwickt. Mit den Abschnitzeln des

letzten Restes von dem fein ausgewalkten Teige, indem man durch einen Model allerlei Figuren drückt, verziert man nach willkührlichen Ideen diese Pastete. Auf diese Weise dressirt, wird sie mit zerlassener Butter bestrichen und mit mehreren mit Butter bestrichenen Papierbögen ganz umwickelt, mit Bindfaden überwunden, auf ein Backblech gebracht und langsam im Ofen gebacken. Schon fast zu Ende des Garbackens entblößt man sie von dem umschlungenen Papier, bestreicht sie vollkommen mit dünn abgeschlagenen Eiern und stellt sie, um daran die gehörige goldgelbe Farbe zu erhalten, noch einmal in den Ofen. Wird sie aus demselben genommen, schneidet man sie auf, gibt die Erbsen mit dem Fett und den Speckplatten heraus, indem man die Krusten mit einem blechernen Löffel von dem speckigen Theil sorgsam reinigt und aushöhlt, dann über eine Schüssel stellt und warm erhält. Zur Füllung kann man alle Ragouts gebrauchen, welche sammt den Fascheen kalt eingerichtet, in den Teig eingeschlagen und mit denselben gebacken werden.

Sie werden eben auf solche Weise wie die mürben Pasteten zugerichtet, nur mit dem Unterschiede, daß die Fleischtheile ohne Beine und dünner geschnitten, mit dem Fasche zierlich rangirt werden müssen. Nachdem die Pastete gefüllt, mit Speckplatten belegt, mit dem Deckel vom Teige geschlossen, geschmackvoll verziert und gebacken ist, wird der Deckel aufgeschnitten, Speck und Fett beseitigt, dann gießt man eine pikante braune Sauce von Trüffeln rc. rc. darüber.

597. Kalbfleisch-Fasche zu den dressirten Pasteten.

2 Pfund mürbes weißes Kalbfleisch, 2 Pfund reines Mark, beide roh fein gewiegt und im Mörser gestoßen,

dazu kommt noch eine abgerindete in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel, 1 große Zwiebel, 1 Anrichtlöffel voll Chalotten, 2 Büscheln Petersilie, diese werden fein gewigt, ein Paar Minuten lang flüchtig in ¼ Pfund zerlassenem Speck auf dem Feuer überschwungen, ausgekühlt darunter gemengt, mit einer Messerspitze voll Sepice und Salz gewürzt. Man kann auch ½ Pfund geschälte rohe gewiegte Trüffeln darunter mengen.

598. Pasteten von Lungenbraten.

Ein abgelegener Lungenbraten wird abgehäutet, von allen Nerven gereinigt und gesalzen, mit 1 Pfund reinem Mark, 1 Pfund rapirtem frischen Speck noch roh, fein gewiegt, 1 großen Zwiebel, Chalotten und Petersilie, welche in ¼ Pfund zerlassenem Speck einige Minuten lang auf dem Feuer überschwungen werden; ferner: ¼ Pfund geputzte ausgegrätete Sardellen, 1 Eßlöffel voll Kapern, 1 Paar Messerspitzen voll Sepice, etwas Citronenschale und Salz, alles fein gewiegt und das Ganze noch einmal gestoßen.

Von den kalten Pasteten und deren Teig.

Es werden 6 Pfund gut ausgetrocknetes, gesiebtes Mehl oder nach der Größe der davon zu verfertigenden Pastete, auch noch mehr über die Tafel in einen Kranz gestrichen, in dessen Mitte man 2 Pfund Butter in kleine Stückchen bröckelt, mit 10 Eierdottern, angemessenem Salz und Wasser vorher etwas abarbeitet, das Mehl nach und nach dazu mengt und theilweis einzeln zu einem festen Teig zusammenballt; die Theile werden nun wieder unter leichtem Bespritzen mit Wasser, mit beiden Händen und anhaltendem Kraftaufwand flüchtig zusammengeknetet, so daß ein fester glatter Teig in ganzem Stücke daraus wird.

Nun wird der dritte Theil des Teiges von der Masse abgeschnitten, zu einem runden Laib geformt, dieser auf 6 übereinandergelegten, mit Butter bestrichenen Bögen Papier, auf einem flachen Backblech liegend mit der geballten Faust vom Mittelpunkt an auseinandergetrieben, bis man aus dem Ganzen einen Bogen von einem Fingerdick, im Durchmesser aber nach beliebiger und doch wohl proportionirter Größe erhält. Der weichende Theil, der rund herum einen gleich dick aufsteigenden Rand macht, wird mit Daumen und Zeigefinger der beiden Hände durch ein zusammenschiebendes Drücken zur geraden Höhe, ungefähr einer stehenden Hand von unten auf etwas dick und gegen oben zu etwas dünner gehalten, geformt und dann auswendig mit abgeschlagenen Eiern bestrichen.

Von den übrigen 2 Theilen der Masse wird die Hälfte in einen langen und sehr breiten fingerdicken Streif gewalkt, der zur Einfassung bestimmt in ein langes regelmäßiges Viereck geschnitten, zu beiden Enden aber schief verlierend zuparirt wird, so, daß wenn man den nach der Länge ausgewalkten Streif aufstellt und in die Rundung zusammenbiegt, die beiden schief geschnittenen Enden gerade übereinanderspielend der ganzen Runde eine gleiche Dicke gibt. Auf solche Weise wird der lange ausgewalkte Streif an den künstlich in der Höhe einer stehenden Hand aufgetriebenen Boden, welcher auswendig mit abgeschlagenen Eiern bestrichen worden ist, daran rund herum fest aufgestellt, von außen und innen mit beiden Händen fest darauf gepreßt, daß man die Zusammenfügung nicht leicht daran gewahr werden kann.

Der Sicherheit des bessern Zusammenhaltens wegen, wird ein kleines fingerdick ausgewalktes und daumenbreites Band von Teig mit abgeklopften Eiern gut bestrichen, inwendig beim Schlusse des ausdressirten Bodens

rund herum angeklebt, niedergepreßt und dem fest oder hochstehenden Teig eine schöne Form gegeben. Das gewählte Geflügel oder Wildpret wird mit allen Zugaben und der bereiteten Fasche hineinrangirt, aus dem übrigen Rest des Teiges eine kleine fingerdicke Platte gewalkt, der Oeffnung der Pastete gleich rund geschnitten und über dieselbe gelegt.

Beide Ränder der Pastete und des Deckels werden mit abgeklopften Eiern bestrichen, in einen kleinen halben fingerdicken passenden Rand zusammengedrückt, rund herum gut schließend gleich geschnitten, das Ganze mit einem Pastetenzwicker in geschmackvoller Form gezwickt und die geglättete Außenseite des Deckels der Pastete willkührlich durch Auflegen verschiedener, aus dem übrigen dünngewalkten Teige geschnittener Dessins verziert.

In der Mitte des Deckels wird eine runde guldengroße Oeffnung angebracht, welche durch eine aus dem Teige geformte Rose unbemerkbar gemacht wird. Die ganze Pastete bestreicht man mit abgeschlagenen Eiern und stellt sie an einen kalten Ort zum Abtrocknen. Zum Schlusse wird sie mit Hand breiten stark mit Butter bestrichenen Streifen Papier, welche auf der Seite etwas eingeschnitten sind, genau doppelt bedeckt. Ueber dieses Papier werden wieder andere zwei, aber statt mit Butter mit abgeschlagenen, und mit Mehl vermischten Eiern bestrichene Papierstreifen gelegt und übereinandergeklebt, wovon ein Streif den anderen halten muß, damit die Pastete genau eingeschlossen wird und dadurch ihre schöne Form erhält. Die völlige Sicherheit der Zusammenhaltung bekommt sie schließlich durch ein mehrmaliges leichtes Ueberwinden mit Bindfaden.

So gestaltet wird diese Pastete mit ihrer gewählten

Fülle in einem stark geheizten und wieder überkühlten Ofen 4—5 Stunden langsam gebacken.

599. Zurichtung der Fasche und gänzliche Einrichtung der Pasteten vom zahmen Geflügel.

Es wird nämlich das Fleisch eines Kalbschlegels von 4—5 Pfund aus allen Häuten und Masern gelöst, mit eben so viel rohem Kernfett, gut gesalzen und fein gewiegt, wozu man noch 6 übersottene wieder ausgekühlte und dann rapirte Kalbseutern, 6 rohe Ganslebern mit 3 Pfund rohem Speck, beides ebenfalls rapirt, mengt. Alles dieses wird in einem Mörser zusammengestoßen, 2 Zwiebeln werden mit 12 geputzten Champignons, mit einigen Anrichtlöffeln voll Suppe, mit 1/4 Pfund Butter weiß und weich gedünstet, kurz eingegangen, mit beigefügten 2 Anrichtlöffeln voll rohen geschälten Chalotten, 1 Pfund rohen geschälten Trüffeln fein gewiegt und während des Stoßens unter die im Mörser befindliche Fasche gemengt, mit wenigem Salz und einigen Messerspitzen voll Sepice, wobei Muskatnuß und Pfeffer nicht zu vergessen sind, nebst einigen Messerspitzen voll Majoran und Thymian gewürzt, das Ganze durch ein Faschesieb geschlagen und in einem irdenen Geschirr bei Seite gestellt.

Nun wird das Geflügel nach vorhergegangenem Aufmachen und abflammiren von den Knochen gelöst, mit etwas von der Fasche gefüllt und wieder in ihre vorige Form gebracht, mit Salz und Pfeffer bestaubt, dann mit der ganzen Masse der oben beschriebenen Fasche sammt 2 Pfund rohen geschälten und in Stücke geschnittenen Trüffeln zierlich eingetheilt, alles roh und schichtenweis in die dazu bereitete Pastete rangirt, welche vorher mit halben kleinen Fingerdick geschnittenen Speckscheiben inwendig ganz ausgefüttert und oben Messerrückendick mit

frischer Butter überzogen, mit eben so geschnittenen Speckscheiben überlegt, mit dem Deckel geschlossen und gebacken wird.

600. Pasteten vom wilden Geflügel

werden nach den nämlichen Regeln verfertigt, die man zur Bereitung der Pasteten von Hühnern u. dgl. anwendet, mit dem einzigen Unterschiede, daß man statt des weißen einheimischen, wildes Geflügel nimmt, es ebenso von den Knochen auslöst und mit gleicher Fasche in die Pastete schlägt. Die rauhen Köpfe desjenigen Geflügels, welche eine solche Pastete enthält, werden zur Anzeige des Inhaltes, bevor man sie zur Tafel bringt, auf die obere Oeffnung des Deckels gesetzt.

So kann man statt dem Geflügel auch abgedünstetes Fricando oder eine ausgelöste gefüllte Kalbsbrust in schöne Stückchen geschnitten, mit der rohen Fasche hineinrangiren. So auch Wildpret in rohe Schnitzchen vom Schlegel geschnitten oder ein gedünstetes Fricando.

601. Pasteten mit Ganslebern und Trüffeln.

6 oder oder noch mehrere Ganslebern, je nachdem die Pastete groß werden soll, muß man vor allem von den galligen, gelblichten Flecken, die sich oft an dem Orte befinden, wo die Galle gelegen ist, reinigen; dann wird die Hälfte davon in ganzen Stücken mit kleinen fingerdicken geschnittenen Trüffelschnitzchen durchzogen, so zu sagen gespickt, mit Salz, Pfeffer und geschabter Muskatnuß bestäubt und bei Seite gestellt.

Die andere Hälfte der Ganslebern wird rapirt, mit 1 Pfund geschälten fein gewiegten Trüffeln vermengt, mit Zugabe von 2 Pfund reinem frischem ausgehäutetem rohem Speck, in einem Mörser alles fein gestoßen, mit einigen Messerspitzen voll Sepice und Majoran gewürzt, nebst einem Anrichtlöffel von fein gewiegter Chalotten, eben so

viel gewiegte rohe Champignons, ein wenig Salz und das Ganze durch ein Fascheſieb geſchlagen.

Nun legt man in den Grund der Paſtete, welche vorher inwendig ganz mit geſchnittenen Speckplatten ausgefüttert worden iſt, eine Schichte Faſche, einige Stücke Leber mit Trüffeln geſpickt, darüber wieder Faſche, dazwiſchen werden nebenbei auch noch 1 Pfund rohe geſchälte in Stücke geſchnittene Trüffeln eingetheilt und wie die Vorhergehenden fertig gemacht.

Die Faſche auf geringere Art zu verfertigen, nimmt man eine große Gansleber, 4 Pfund zartes fettes Schweinfleiſch, 1¼ Pfund friſchen Speck, geſtoßenes Gewürz, mit Ingwer, Cardomomen und wie vorhergehenden Faſche behandelt.

602. Kalte Fiſch-Paſtete.

Es werden 4 auch mehrere 2 fingerhohe Schnitzen Lachs oder Salmen oder Rothfiſch mit kleinen fingerdicken geſchnittenen Trüffeln, eben ſo dick geſchnittenem, ausgelöstem, entgrätetem Fleiſche eines Hechtes durchzogen, mit Salz, Sepice, einem Anrichtlöffel voll fein gewiegten rohen Chalotten in zerlaſſener Butter und mit dem von 6 Citronen darauf gedrückten Saft marinirt, in ein anderes Geſchirr gelegt und ſo unter öfterm Umwenden einige Stunden beizen laſſen. Unterdeſſen werden 2 Pfund ausgegrätetes Hechtenfleiſch mit 3 Pfund Butter fein gewiegt und geſtoßen, während dem Stoßen noch ½ Pfund ausgegrätete Sardellen, ½ Anrichtlöffel voll Kapern und ein wenig Citronenſchalen, 24 Stück rohen Auſtern vorher fein gewiegt, dazu gethan. Ferner werden 2 Zwiebeln, 12 Stück geſchälte Champignons, Peterſilie, ¼ Pfund Butter und ein wenig Milch, weich gedünſtet, ſehr kurz eingegangen, ausgekühlt, fein gewiegt und ebenfalls der geſtoßenen Maſſe beigefügt, die man zuletzt mit einigen

Messerspitzen voll Sepice, Majoran, Muskatnuß und Pfeffer würzt, dann mit dem Saft von 6 Citronen säuert.

Die auf diese Weise vollendete Fasche rührt man nun gut ab, schlägt sie durch ein Drathsieb und rangirt damit die zubereiteten Lachsschnitzchen sammt ihrer Marinade, mit Beifügung von 36 rohen ganzen Austern, so wie sie aus der Schale gelöst werden, lagenweis und zierlich in die Pastete hinein.

Dieser Gattung Pastete muß inwendig vor dem Einfüllen statt der Speckscheiben durchaus mit frischer Butter kleinen fingerdick belegt und ausgefüttert, obenauf wieder mit Butter fingerdick belegt werden.

Nach dem Garbacken wird fast ein volles Glas Madeira in die Oeffnung gegossen und diese wieder gut geschlossen.

XVIII. Von den Backwerken und dessen Teigen.

Von kleinen Gattungen Pastetchen.

Die kleinen Pastetchen von mürbem Teig, theils als gefüllte, überschlagene und mit der Fülle zu backende, theils auch als dressirte in kleinerer Form und hohl ausgebacken, dann erst mit der zu wählenden Fülle angefüllt, bereitet man mit verschiedenen Fascheen, als: Kalbs-, Wildpret-, Leber-, Kapaunen-, Trüffel-Fasche u. dgl., sie werden auch mit Salbigon von Fleisch und Fische gefüllt.

Dazu wird der mürbe Teig Messerrückendick ausgewalkt, leicht mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mit einer beliebigen Fasche so viel als die Größe einer Nuß beträgt in die Mitte gefüllt, mit eben so dünn gehaltenem ausgewalktem Teige überschlagen, rund herum leicht nie-

dergepreßt, mit einem runden thalergroßen Ausstecher ausgestochen, auf ein Backblech gereiht, leicht mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und goldgelb ausgebacken.

Auch in kupfernen oder blechernen Förmchen, welche reich mit Butter ausgestrichen und mit 2 Messerrückendickem mürbem Teige ausgefüttert, mit dürren Erbsen und vermengtem Rindsfette angefüllt werden, macht man sie mit einem Deckel vom nämlichen Teige in gleicher Dicke genau zu und backt sie im Ofen aus. Nach vollendetem Backen, Beseitigung der Erbsen, mit reinem Aushöhlen, kommen Ragoût, Salmi, Haschee von Fisch und Fleisch hinein.

603. Von den kleinen hohl ausgebackenen Pastetchen.

Der fünfmal überschlagene Butterteig wird 2 Messerrückendick ausgewalkt, wovon man einige zwanzig auch mehrere ungefähr thalergroße Blättchen aussticht. Diese werden rund um den Rand herum mit abgeklopften Eiern bestrichen und wieder mit eben so dünn ausgewalktem Butterteig in ¼ Zoll breite rund ausgestochene Ringelchen sehr genau aufeinander passend gelegt, die Oberfläche noch einmal flüchtig und behutsam bestrichen, auf ein Backblech gereiht und in einem gutgeheizten Ofen gäh ausgebacken.

Nach dem Garbacken und einigem wenigem Auskühlen, wird der kleine Deckel in der Mitte herausgehoben und mit dem Zeigefinger leicht in der Mitte niedergedrückt, um mehr Leere zu erhalten. Man pflegt sie dann mit kleinem Ragout, Salbigon und Hasche zu füllen.

604. Die Butterpastete hohl ausgebacken (Vol au Vent).

Der Butterteig wird Daumendick ausgewalkt, daraus eine runde Platte nach der Größe der dazu verwendeten

Schüssel geschnitten und auf ein Backblech gesetzt. Diese von dem Teig ausgewalkte Platte wird, rund herum einen 2 fingerbreiten Rand lassend, innerhalb diesem Rande mit einem scharfen Messer halb fingertief ebenfalls in der Runde herum eingeschnitten, um dadurch, wenn sich der Teig beim Backen erhebt, einen Deckel zu bilden; dann bestreicht man sie mit einem Pinsel obenauf flüchtig mit abgeschlagenen Eiern und backt sie mit einer schönen Farbe im Ofen gäh aus, indem man nach dem Herausnehmen den erzeugten Vol au Vent etwas überkühlen läßt, dann den Deckel mit Vorsicht weghebt und denselben reinlich aushöhlt.

Auch dieser Vol au Vent wird mit allen Gattungen Ragouts gefüllt.

605. Butterpastete mit Stockfisch gefüllt.

Der gewässerte Stockfisch wird mit Salz und Wasser nur wenig abgekocht, abgegossen, ausgekühlt und ausgegrätet. Hierauf wird eine gute Beschamel-Sauce gemacht, worin man ihn aufkochen läßt, Salz und Muskatnuß daran; dann werden frisch gekochte Kartoffeln geschält, in Scheiben geschnitten, mit ⅛ Pfund geputztem, ausgegrätetem, würfelig geschnittenem Stockfisch in Butter geröstet; dann macht man eine Lage gerösteter Kartoffeln, dann eine Lage Stockfisch mit in Schmalz gelb gerösteten Semmelbröseln abgeschmälzt, so fährt man fort bis die Pastete voll ist, den Schluß machen die gerösteten Semmelbröseln, alles recht heiß hinein angerichtet und servirt. Ebenso bereitet man sie mit Laberdan.

Kleine Pasteten in Förmchen.

Zu solchen Pastetchen nimmt man kleine kupferne oder blecherne Förmchen, diese werden mit Butter bestrichen

und mit fünfmal überschlagenem, Messerrückendick ausgewalktem Butterteig gefüttert, gefüllt und vom nämlichen Teig ein Deckelchen darauf, oben mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und in einem gutgeheizten Ofen gebacken.

606. Fasche-Pastetchen.

Ein Stückchen rohes Kalbfleisch wird stark abblanchirt, ausgekühlt, mit ein Stückchen Kernfett und Mark fein gewiegt, eine abgerindete Semmel in Fleischbrühe geweicht und wieder gut ausgedrückt mit dem Fleische abgestoßen, einen Eßlöffel voll gewiegter Chalotten, Salz, Muskatnuß und den Saft einer Citrone daran.

Auf andere Art. Fein gewiegte Zwiebeln oder Chalotten und Petersilie einen guten Theil, nebst 4 Loth gewiegten Kapern werden mit 1 Stück Butter, 1 Schoppen guten Essig weich, ganz kurz eingedünstet und ausgekühlt, man mengt dann ½ Pfund rapirtes fein gewiegtes Rindfleisch von einem Lungenbraten oder von Wildpret roh mit ¼ Pfund Sardellenbutter nebst dem Saft einer Citrone, alles gut vermengt, gesalzen, ein wenig gepfeffert, dann eingefüllt.

607. Krebs-Pastetchen.

½ Pfund schon vollkommen verfertigter sehr rother Krebsbutter wird mit ¼ Pfund gesiebtem Auszugmehl, einem rohen und einem hartgesottenen Eierdotter, einem bischen Salz, mit weißem Wein nur wenig angefeuchtet, ganz flüchtig und gering untereinander gemengt, zu einem mürben Teige angemacht, 2 Messerrückendick ausgewalkt, man sticht dann mit einem runden Ausstecher runde Blätter nach Verhältniß der Förmchen aus, die Förmchen werden vorher mit Krebsbutter bestrichen, dann mit dem Teig ausgefüttert, mit einem kleinen Krebsragout von Fleisch oder Fischen gefüllt, die Oberfläche bedeckt man

mit ausgestochenen Deckelchen vom nämlichen Teige, bestreicht sie ebenfalls mit Krebsbutter und backt sie in einem überkühlten Ofen.

Auf andere Art. Auch zu diesen Pastetchen gebraucht man die Förmchen, sie werden mit zerlassener Krebsbutter inwendig ausgestrichen, mit Messerrückendick ausgewalktem Butterteig ausgefüttert, dann wieder mit Krebsbutter bestrichen. Unterdessen wird eine abgerindete in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel mit ¹/₄ Pfund Krebsbutter und 6 Eierdottern fein abgetrieben, wozu auch ein Paar Anrichtlöffel festlegirtes Salbigo, nebst den ausgelösten Scheren und Schweifchen von 36 kleinen Krebsen kommen; dieses alles salzt man und mischt das Ganze mit festgeschlagenem Schnee wohl untereinander. Davon werden dann die Förmchen gefüllt, mit zerlassener Krebsbutter und Eierdottern bestrichen und mit schöner Farbe gebacken.

Auf andere Art. 4 abgerindete Semmeln werden in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt, mit ¹/₄ Pfund schon fertiger Krebsbutter auf dem Feuer abgetrocknet, mit 1 Ei und 5 Dottern gut abgerührt, dann Salz und Muskatnuß daran und die Förmchen mit Krebsbutter bestrichen. Hierauf gibt man den festgeschlagenen Schnee der 5 Eierklaren darunter und füllt die Förmchen halb voll, darauf legt man ein festlegirtes Salbigo, dann wieder mit dieser Masse bedeckt, oben mit Krebsbutter bestrichen und im ausgekühlten Ofen gebacken.

608. Kartoffel-Pastetchen.

Nach Bedürfniß nimmt man gekochte geriebene Kartoffeln, mit 1 Paar Eier, ein Stückchen zerlassene Butter, Salz und Muskatnuß, nebst 1 Kochlöffel voll Mehl, alles gut vermengt, in Butter bestrichene Förmchen fest

eingedrückt, dann herausgestürzt und im Schmalz gebacken, hierauf schneidet man einen Deckel davon, höhlt ihn mit Sorgfalt aus und füllt ihn mit einem beliebigen Ragout.

609. Von Füllung der Risolen.

Der schon beschriebene mürbe Teig wird in eine Messerrückendicke große Platte ausgewalkt, verschiedene fertige Faschéen von Geflügel, Kalbfleisch, Wildpret, Ganslebern, Haschee von Fischen und Fleisch, Salbigon und Salmi erst ausgekühlt, in Häufchen von der Größe einer Nuß an dem untern Rand der ausgewalkten großen Platte in gleicher Linie Daumenbreit auseinandergesetzt, mit abgeschlagenen Eiern der Rand bestrichen, mit dem vorstehenden Teige überlegt und mit einem angemessenen Ausstecher von 2 Zoll im Durchmesser ausgestochen, rund herum beide Theile des Teiges mittelst des Daumen und Zeigefingers fest zusammengedrückt, so daß es ein halbrundes Krapfel bildet. Der zackige Rand der Platte wird nun der Länge nach wieder glatt geschnitten und das Belegen der kleinen Häufchen von neuem angefangen, bis man alle verfertigt hat, welche man aus heißem Schmalze schön gelb backt.

610. Von süßen Risolen.

Auch diese Gattung Risolen werden von dem nämlichen Teige Messerrückendick ausgewalkt und eben so verfertigt, nur statt Fisch oder Fleisch werden sie mit in Zucker eingesottenen Marmeladen, verschiedenem Obst oder Crêmen gefüllt, daraus süße Kräpfeln erzeugt, aus dem Schmalze gebacken und mit Zucker bestreut.

611. Gebackene Tabaksrollen von Risolenteig.

Zu diesem Backwerke muß man einen eigenen runden blechernen hohlhippenförmigen Model haben, welcher 6

Zoll in der Länge und 1 Zoll im Durchmesser hat, an dessen Ende ein 1½ Spannen langer starker etwas gebogener eiserner Drath mit einer hölzernen Handhabe befestigt ist, um den Model mit dem darauf gebundenen Teig in heißem Schmalz schicklicher halten zu können. Der Risolenteig wird Messerrückendick ausgewalkt, davon Handbreite 6 Zoll länglich viereckige Platten geschnitten, der blecherne Model damit rund überschlagen, ein Paarmal mit Bindfaden überwunden, der an einem Ende am Drathe festgemacht ist und so wohl befestigt, den Teig auf diesem Model unter einigenmalen Umwenden in heißes Schmalz hineingehalten. Ist der Prügelkrapfen nun zur Hälfte gebacken und hat seine hohle, runde Form und Steife erhalten, wird der Bindfaden abgewunden, der Model unter dem Teige weggezogen und frei in dem Schmalze gänzlich ausgebacken. Diese Gattung Krapfen wird mit Geruchzucker bestäubt und die inwendige Höhlung mit einer beliebigen Marmelade bestrichen.

612. Hohl ausgebackene Pastetchen.

(Siehe Seite 330). Man kann diese hohl ausgebackenen Pastetchen mit Schlagrahm, mit jeder Gattung feiner Crêmen, mit eingesottenen Früchten oder Marmeladen füllen und mit Zucker bestreut anrichten.

So auch in Förmchen unter dem Namen Torteletten, werden sie mit einer beliebigen Marmelade gefüllt und von aus diesem Teig schmal und dünn geschnittenen Stengelchen ein zierliches Gitter darüber geflochten, oder auch mit Deckelchen versehen.

Oder. Der Butterteig wird einen starken Messerrückendick ausgewalkt, mit einer beliebigen dicken kalten Marmelade in kleine fingerdicke Würstchen 2 Daumenbreit von einander am Rande des ausgewalkten Teiges

gelegt, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mit dem vorstehenden Teig überschlagen, mit einem scharfen Messer in der Länge eines kleinen Fingers und über quer zwei Daumen breit abgeschnitten, oberflächlich mit den Eiern bestrichen und in einem gutgeheizten Ofen gebacken.

Oder, zu spannenlangen Würstchen geformt, welche in Ringe geschlossen, obenauf mit Eiern bestrichen und im Ofen gebacken werden.

613. Butterteigtorten.

Der Butterteig wird 2 Messerrückendick ausgewalkt und nach der Größe der dazu verwendeten Schüssel davon aus der Mitte eine runde Platte ausgeschnitten, welche über ein Backblech gelegt, am Rande Zoll breit mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mit was immer für einer Gattung eingesottener Früchte, Obst-Marmeladen von Aepfeln, Aprikosen, Pflaumen u. dgl. ½ Fingerdick in dem inneren belegt und dann mit Stängelchen von dem nämlichen Teige zierlich überflochten wird. Dieses geschieht auf folgende Art:

Der von der Platte übriggebliebene Butterteig wird wieder zusammengeschlagen, in langen Streifen Messerrückendick ausgewalkt und in lange schmale Stängelchen geschnitten; dann mit dem ersten Stängelchen zur Belegung in der Mitte der gefüllten Torte angefangen, ein zweites über Kreuz darüber gezogen und so mit den übrigen Stängelchen zu zwei und zwei auf beiden Seiten legend fortgefahren, bis die ganze Fülle mit einem schönen Gitter überflochten ist, dieses Gitter wird am Ende herum bestrichen, mit einem daumenbreiten 2 Messerrückendicken Reif rund herum belegt und durch weniges Daraufdrücken gut geschlossen. Das Ganze bestreicht man noch einmal mit Eiern, backt es goldgelb aus und bestreut es mit Zucker.

614. Apfeltorte mit Guß.

Ein mit Butter bestrichenes Tortenblech wird Messerrückendick mit ausgewalktem Butterteig ausgefüttert und ½ Fingerdick eine gute eingekochte Aepfel-Marmelade damit überstrichen; dann kömmt folgender Guß darüber: Man sprudelt 4 ganze Eier, etwas gestoßenen Zucker, der an einer Citrone oder Orange abgerieben worden ist, mit 1 Schoppen Rahm gut ab, gießt es darüber und läßt es im Ofen backen.

Oder, eine Handvoll feine Semmelbröseln werden mit einer Handvoll unabgezogenen fein gestoßenen Mandeln, mit gestoßenem Zucker und Zimmt gut vermengt darüber gestreut und mit zerlassener Butter besprengt, dann gebacken. Oder, als Mandelguß: ½ Pfund geschälte fein gestoßene Mandeln, ½ Pfund Zucker mit 8 Eierdottern eine gute halbe Stunde recht flaumig abgetrieben, darüber gegeben.

615. Apfel-, Aprikosen- oder Pflaumen-Torte.

Es wird ein Tortenblech mit Butter bestrichen und mit 1 Messerrückendick ausgewalktem Butterteig ausgefüttert, die Aepfel werden geschält, in Viertel getheilt, die Butzen herausgeschnitten, in Zucker und Zimmt eingewälzt und zierlich auf den Butterteig rangirt. Die Aprikosen und Pflaumen werden nur halbirt.

Man kann sie auch mit diesem angezeigten Gusse belegen.

616. Blätter-Torten von Butterteig.

Der von 1 Pfund Butter erzeugte Teig wird in eine 2 Messerrückendicke Platte ausgewalkt und nach Maßgabe der dazu bestimmten Schüssel 6 gleiche große runde Blätter geschnitten. Diese Blätter werden nebeneinander über

ein Backblech gelegt, mit 1 Messerspitze getupft, mit abgeschlagenen Eiern leicht bestrichen, mit Zucker bestreut und in einem wenig überkühlten Ofen der Reihe nach unausgesetzt gebacken. Hierauf werden 5 gebackene Blätter mit einer beliebigen Marmelade 1 Messerrückendick überstrichen, eins über das andere aufgethürmt, mit einem scharfen Messer rund herum glatt geschnitten, die obere Platte, welche leer bleibt, wird mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glasirt; oder auch mit aus gerührtem Zuckereis formirten Perlen besetzt und dazwischen mit eben solchen von festgesulztem Syrup schattirt.

Man kann auch aus dem 2 Messerrückendicken ausgewalkten Butterteig 12 Blätter in 3 daumenbreite Reife in vermindertem Durchmesser ausschneiden und gleich den vorigen ausbacken. In gleicher Größe werden 2 Reife zusammenpassend mit dazwischen vermischten Marmeladen gefüllt und zusammengeklebt, 2 andere von gleicher Größe, aber etwas kleiner, ebenfalls mit Marmelade zusammengeklebt und so fort, immer 2 und 2, immer müssen die Ringe kleiner seyn, bis alle 6 Paar Reife zusammenhaltend und übereinander verloren die Gestalt eines spitzigen Thurmes bilden. Die Oberfläche der letzten und kleinsten 2 zusammengeklebten Reife werden mit eingesottenen Früchten garnirt, das Ganze ringsum mit weißem abgerührtem Zuckereis überzogen, mit gewiegten Pistazien bestreut und im abgekühlten Ofen zum Trocknen gebracht.

Oder, man verfertiget 8 Ringe, jeder muß etwas kleiner seyn, dann mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mit abgezogenen fein gewiegten Mandeln mit Zucker vermengt, damit bestreut und gebacken auf einander gereiht, der innere leere Raum mit einem Schlagrahm, mit Geruchzucker, Erdbeeren oder Himbeeren gefüllt.

617. Tabacksrollen von Butterteig.

Zu dieser Bäckerei macht man 24—36 gedrechselte 6 Zoll lange und 1 Zoll im Durchmesser runde Walzen, die von einem Ende zum anderen etwas verloren in der Dicke abnehmen, damit der gebackene darauf gewickelte Teig leichter herunter zu nehmen ist.

Diese werden zuerst mit Butter bestrichen und dann zur Seite gelegt. Der Butterteig wird 2 Messerrückendick in eine große viereckige Platte ausgewalkt und auf 24 bis 36 Streifen fingerbreit geschnitten; dieselben werden auf die viereckigen Platten über die hölzernen Walzen gelegt, mit Bindfaden fingerbreit auseinander leicht umwickelt, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und im überkühlten Ofen langsam gebacken. Nach einigem Abkühlen werden die hölzernen Walzen behutsam herausgezogen und die Höhlungen mit nach Willkühr gewählten Marmeladen gefüllt.

618. Eine Bäckerei von Butterteig.

Nachdem der Butterteig 2 Messerrückendick ausgewalkt worden ist, wird er in 4 fingerbreite Streifen geschnitten, diese Streifen auf lange Dreiecke getheilt und mit abgeschlagenen Eiern bestrichen. In diese Dreiecke gibt man dann eine beliebige Fülle aus eingesottenen Früchten oder Marmeladen, Aepfeln, Latwergen oder gerührten Mandeln. Ueber diese Fülle werden die Blättchen gegen den Dreispitz zusammengerollt, halbrund gebogen, über ein Blech gereihet, wieder leicht bestrichen, mit Zucker bestäubt und ausgebacken.

619. Ringeln von Butterteig.

Der Butterteig wird in 2 Messerrückendicke Platten ausgewalkt und mit einem 2 Zoll im Durchmesser großen runden Ausstecher ausgestochen, die Blättchen werden

wieder mit einem kleinern Ausstecher in der Mitte ausgestochen, wodurch Ringelchen entstehen, welche erst mit abgeschlagenen Eiern leicht bestrichen, dann mit geschnittenen oder gewiegten Mandeln mit Zucker vermischt, belegt, auf ein Blech gereihet und ausgebacken werden.

Oder wenn sie ausgekühlt sind, mit Aprikosen- oder Hägenbeer-Marmelade überstrichen und mit fein geschnittenen Pistazien besäet.

620. Schnitten von Butterteig.

Der Butterteig wird 2 Messerrückendick abgewalkt, die man in 4 fingerbreite Streifen der Länge nach schneidet. Diese Streifen werden wieder über quer auf 2 fingerbreite Schnitten abgetheilt und in Zwischenräumen auf ein Backblech gereiht ohne sie zu bestreichen, dann in einem gutgeheizten Ofen gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden 2 und 2 mit dazwischen nach Willkühr gewählten Marmeladen gefüllt und mit den untern Seiten fest aufeinander gelegt. Sie werden nun entweder ganz einfach mit Zucker bestäubt und am Rande auf beiden Seiten stark mit Zucker belegt, mit einer glühenden Schaufel glasirt oder ringsherum am Rande mit weißem oder gefärbtem Eis überzogen.

Auf andere Art wird der Butterteig 3 Messerrückendick ausgewalkt und ebenso Schnitten geschnitten, auf ein Blech gereiht, mit zerklopften Eiern bestrichen, mit fein geschnittenen Mandeln und mit Zucker vermengt, dann in einem gutgeheizten Ofen ausgebacken.

Auf andere Art. Statt den Mandeln kann man sie mit Chocolade oder Zimmt-Eis oder mit Eiern überstreichen und mit grobem Zucker bestreuen.

Auf andere Art wird der Butterteig 2 Messerrückendick in eine große lange viereckige Platte ausgewalkt,

welche mit einer Aepfel-Marmelade oder mit gerührten Mandeln ganz bis auf $1/2$ fingerbreiten Rand ausgestrichen wird; dann walkt man eine ebenso große 1 Messerrückendicke Platte, die über das Marmelade gebreitet wird und den Rand herum ein wenig angedrückt, das Ganze wird leicht mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit einem Messerrücken werden die Schnitten darauf gezeichnet, dann in einem gutgeheizten Ofen gebacken, ausgekühlt und die bezeichneten Schnitten auseinander geschnitten und mit Zucker bestreut.

Die Mandelfülle: $1/2$ Pfund fein gestoßene Mandeln, $1/2$ Pfund Zucker mit abgeriebenem Orangezucker vermischt, wird nebst 8 Eierdottern langsam und fein, fest abgetrieben und zuletzt noch mit dem von 4 Eierklaren festgeschlagenen Schnee vermengt.

621. Mondscheinchen, Rosen, Schiffeln, Biscotten, Dreiecke und Sterne von Butterteig.

Diese werden alle aus einem 2 Messerrückendicken ausgewalkten Butterteig mit einem Model von obengenannten Figuren und von beliebiger Größe nach ungezählter Menge ausgestochen, über ein Backblech gereiht, leicht bestrichen, mit Zucker bestäubt und in einem überkühlten Ofen gebacken. Oder nach dem Garbacken mit weißem oder Chocolade-Zimmt, oder abgeriebene Orangen von Zuckereis überzogen, oder auch mit Aprikosen- oder Hägenbeer-Marmelade bestrichen und mit fein geschnittenen Pistazien bestreut, oder mit Eiern bestrichen und mit gewiegten Mandeln mit Zucker vermengt, bestreut.

622. Ueberschlagene Butterteigkräpfchen.

Der Butterteig wird in eine länglich runde 2 Messerrückendicke Platte ausgewalkt, davon werden 2 daumenbreite Streifen der Länge nach geschnitten. Diese werden

in 4 Zoll lange über quer abgetheilt, der Rand beider Enden wird leicht mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, in die Mitte dieser Stücke die vorher beschriebene gerührte Mandelmasse in nußgroße Häufchen gefüllt, ein Ende des Butterteigs den anderen entgegen links überschlagen, doch so, daß das Eingefüllte in der Mitte etwas sichtbar bleibt, wieder obenauf bestrichen und im überkühlten Ofen gebacken. Man kann sie auch mit einer beliebigen Marmelade füllen.

623. Bretzen aus Butterteig.

Aus einem 3 Messerrückendicken ausgewalkten Butterteig werden 2 fingerlange und fingerbreite Streifen geschnitten und daraus Bretzen formirt, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit Zucker bestreut und in einem überkühlten Ofen gebacken.

624. Butterbretzen.

Man nimmt ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 1 ganzes Ei, 1 Eierdotter und 1 Eßlöffel voll Rahm, dieses alles wird zu einem Teige zusammengearbeitet und Bretzeln daraus geformt, mit Eier bestrichen, mit gewiegten Mandeln bestreut und gebacken.

625. Bisquit-Torte.

½ Pfund gestoßener, gesiebter Zucker wird mit 9 Eierdottern in einer irdenen Schüssel mit einem Kochlöffel eine gute halbe Stunde gerührt, dann ½ Pfund gesiebtes trockenes feines Mehl nebst dem festgeschlagenen Schnee der 9 Eierklaren leicht und behutsam hineingerührt. Diese Masse gießt man dann in einen dazu gewählten Model, der mit zerlassener Butter bestrichen, mit feinem Zucker häufig und nach einiger Weile wiederholt bestäubt wird. So angefüllt auf ein Blech gestellt, bäckt man ihn in

einem kurz vorher erst zum Backen verwendeten Ofen ungefähr 1 Stunde lang aus.

626. Blätter-Torte von Bisquiten-Teig.

Der Bisquitenteig kann ebenfalls auf mehrere mit Butter leicht bestrichene Bleche ½ kleinen Fingerdick aufgestrichen und auf denselben in einem überkühlten Ofen ausgebacken werden. Nachdem werden nach der Größe der Schüssel, auf welche die Torte zu setzen ist, die Blätter schön rund geschnitten und mit einer beliebigen Marmelade Messerrückendick bestrichen, ein bestrichenes Blatt über das andere gelegt, nur das oberste unbestrichen gelassen, dann mit Zucker bestreut.

627. Bisquit in Förmchen.

Kleine Förmchen von verschiedener Form werden mit heiß zerlassener Butter begossen und gleich wieder umgestürzt, damit das überflüssige Fett abfließen kann, dann mit feinem Zucker bestäubt und mit dem vorhergehenden Bisquitenteig bis an die Hälfte angefüllt, auf ein Backblech gereiht und in einem kühlen Ofen gebacken, gestürzt und kalt mit Zucker bestäubt.

Kleines Backwerk von Bisquiten-Teig.

Dieser Teig wird auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech durch einen Trichter biscottenförmig oder in runde erhabene Krapfen reihenweis in daumenbreiten Zwischenräumen dressirt, reich mit Zucker bestäubt und im abgekühlten Ofen langsam gebacken. Oefters werden sie auch wenn sie ausgebacken sind, mit Chocolade-Eis oder gefärbtem Eis überzogen und wieder übertrocknet.

628. Bisquit-Schnitten.

Der Bisquit-Teig wird 2 Messerrückendick über ein leicht mit Butter bestrichenes Backblech ganz gleich auf-

gestrichen und mit Zucker bestäubt, dann mit schöner Farbe im abgekühlten Ofen langsam gebacken, der gebackene Teig wird noch warm auf 2 fingerbreite und 1 fingerlange Schnitten mittelst eines Messers getheilt, dann werden 2 und 2 Schnitten mit dazwischen dick aufgestrichener Marmelade von Weichseln, Pflaumen, Aprikosen oder Quitten aufeinandergelegt, zusammengeklebt und mit Zucker bestäubt.

Man kann die Biequit mit jedem Geruch bereiten, wie auch Anis, feingestoßenen Zimmt und Nelken dazu nehmen.

629. Chocolade-Torte.

½ Pfund geschälte fein gestoßene Mandeln, ½ Pfund Zucker und 9 Eiergelb, welche man nach und nach dazu schlägt, werden recht flaumig abgerührt, worunter dann ¼ Pfund geriebene Chocolade, ½ Stängelchen gestoßene Vanille, 4 Loth feine Semmelbröseln und zuletzt der festgeschlagene Schnee von 5 Eierklaren gemengt wird. In eine mit Butter bestrichene mit Semmelbröseln bestreute Form gefüllt und im überkühlten Ofen gebacken.

Auf andere Art. ½ Pfund Zucker wird mit 9 Eierdottern flaumig gerührt, dann 8 Loth gesiebtes Stärkmehl, 4 Loth geriebene Vanille-Chocolade und den festgeschlagenen Schnee der 5 Eierklaren dazu.

630. Englische Torte.

8 ganze Eier und 7 Eierdotter werden ½ Stunde lang gerührt oder geschlagen, darein wird ¾ Pfund gestoßener Zucker, 2 Eßlöffel voll Reismehl, 1 Pfund feines Mehl, ein wenig Fenchel nach und nach darunter gestreut und gut vermengt, in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech gefüllt und in einem abgekühlten Ofen gebacken.

Auf andere Art. 1 Pfund Mehl, 3/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund geschälte fein gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Zucker an einer Citrone abgerieben und mit 2 ganzen Eiern zu einem Teige geknetet, welcher 2 Messerrückendick ausgewalkt wird, woraus man 5—6 runde Platten schneidet und auf ein Backblech legt, dann mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit einer Messerspitze gestupft und langsam gebacken; sobald sie ausgekühlt sind, werden die Platten bis auf die obere mit Marmelade bestrichen und aufeinandergelegt, dann schön gleich rundum zugeschnitten, mit weißem Zucker-Eis dem man den Geschmack von Arac gibt, überzogen und in einem kühlen Ofen abgetrocknet.

631. Französische Torte.

Man rührt 6 Loth reines Schmalz in einer irdenen Schüssel recht weiß und schaumig, dann mit 3/4 Pfund geschälten fein gestoßenen Mandeln 1/2 Stunde lang gerührt, von 2 Citronen die Schale fein abgeschnitten und gewiegt, den Saft der Citronen daran gethan, nebst 1/2 Pfund gestoßenen Zucker noch 1/2 Stunde gerührt und noch 1/4 Pfund feines Mehl gut darunter gegeben. Die Hälfte der Masse wird in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech gefüllt und ausgebreitet, darauf man eine beliebige Marmelade legt, vom übrigen Teige flechtet man ein Gitter darüber, bestreicht es mit abgeschlagenen Eiern und backt sie langsam aus.

632. Kartoffel-Torten.

1/4 Pfund gestoßenen Zucker wird mit 8 Eierdottern recht flaumig abgerührt, dann 1/2 Pfund geriebene Kartoffeln, ein wenig Zimmt und den festgeschlagenen Schnee der 8 Eierklaren leicht darunter gemengt, in ein mit Butter bestrichenes mit Semmelbröseln bestreutes Tortenblech gefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Auf andere Art. ¼ Pfund geschälte fein gestoßene Mandeln und ¼ Pfund Zucker wird mit 8 Eierdottern recht flaumig gerührt, ¼ Pfund geriebene Kartoffeln, ein wenig Zimmt und gewiegte Citronenschale nebst dem festgeschlagenen Schnee der 4 Eierklaren dazu gethan.

Auf andere Art. 10 Loth gestoßener Zucker wird mit 12 Eierdottern flaumig abgerührt, 12 Loth Kartoffelmehl sammt dem festgeschlagenen Schnee der 12 Eierklaren langsam darunter gerührt.

633. Karmeliter-Torte.

Man nimmt ½ Pfund geschälte fein länglich geschnittene Mandeln, 4 Loth ebenso geschnittenen kandirten Citronat und Pomeranzenschalen zusammen; dann schlägt man 7 ganze Eier zu Schaum, rührt ½ Pfund gestoßenen Zucker darein, von einer halben Citrone die Schale fein abgeschnitten und gewiegt, noch ½ Stunde lang stark gerührt, dann ¼ Pfund Mehl und 2 Drittheil von den Mandeln darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene mit Semmelbröseln bestreute Form und läßt sie langsam ausbacken.

634. Eier-Torte.

¾ Pfund Mandeln werden sammt den Schalen fein gestoßen und 6 hartgesottene Eierdotter durch ein Haarsieb getrieben, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, 6 Loth Butter flaumig abgetrieben, dann die Mandeln, der Zucker und die Eierdottern nebst dem Saft einer Citrone, eines nach dem andern dazu gerührt, ½ Stunde gut abgetrieben, in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech in drei Theile abgetheilt, zwischen jede Abtheilung kommen eingesottene Früchte und das Ganze wird in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

635. Linzer-Torte.

$^3/_4$ Pfund feines Mehl werden mit $^1/_2$ Pfund abgeriebenem fein gestoßenem Citronenzucker, 8 hartgesottenen Eierdottern, $^1/_2$ Pfund Butter, sehr wenigem Salz, 2 Eßlöffeln voll Rahm leicht und schnell vermengt zu einem Teige geknetet. Man walkt aus einer Hälfte desselben eine kleine fingerdicke runde Platte, die den Boden der Torte geben muß und bestreicht sie mit einer beliebigen Marmelade bis einen Daumenbreit am Rand, nachdem sie vorher auf mehrere mit Butter bestrichene Bögen Papier über ein Backblech gelegt werden. Aus der andern Hälfte des Teiges werden halbe kleine fingerdicke Stängelchen gerollt und damit über die aufgestrichene Marmelade durch wechselseitiges Hin- und Herlegen bis über den Rand ein Gitter geflochten. Die über die Platte ragenden Stängelchen werden derselben gleich abgestutzt und mit eben so dick gewalkten Teigstängelchen eingefaßt, dann rund herum, auch am Rande mit Butter bestrichene Papierstreifen fest belegt und auswendig mit feinem Bindfaden umwunden, leicht mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit Zucker bestäubt und in einem überkühlten Ofen gebacken.

Aus dieser eben angeführten Masse Teig können auch mehrere Gattungen kleines Backwerk gemacht werden, z. B. die kleinen sogenannten Torteletten.

Man nimmt 30 oder noch mehrere kleine Förmchen, im Durchmesser 2 Daumen, in der Tiefe $^1/_2$ Zoll flacher Schüsselchen. Der Teig wird in eine 2 Messerrückendicke Platte ausgewalkt, davon werden nach der Größe und Zahl der dazu bestimmten Förmchen runde Plättchen ausgestochen, die Förmchen mit Butter ausgestrichen und damit ausgefüttert. Nun wird die Vertiefung mit einer beliebigen Marmelade belegt, mit dünngerollten Stängelchen

gitterartig überflochten, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und in einem überkühlten Ofen langsam gebacken.

636. Blätter-Torte von Linzerteig.

Zu der Blättertorte muß die Masse um die Hälfte vermehrt auch noch etwas mehr Mehl und 3 ganze Eier dazu gegeben werden, weil der Teig ein wenig fester seyn muß und in größerer Menge gebraucht wird.

Die fertige Masse wird in 2 Abtheilungen in 2 Messerrückendicke große Platten ausgewalkt, davon werden nach der Größe der Schüssel 6 gleichrunde Blätter geschnitten, welche man auf Backbleche legt, mit einer Messerspitze hin und her tupft, mit abgeschlagenen Eiern bestreicht und im überkühlten Ofen bäckt.

Die Blätter werden mit einer beliebigen Marmelade überstrichen, eins über das andere gelegt, alle am Rande gleich beschnitten und das obere mit Zucker bestreut oder mit Zuckereis überzogen.

So kann man sie auch in kleinen runden Blättchen verfertigen.

637. Bretzeln von Linzerteig.

Von diesem Teige werden halb fingerdicke und 9 Zoll gleichlange Stängeln gerollt und zwar so viel in der Zahl, als man Bretzeln machen will. Die Stängelchen werden in gleichgroße Bretzeln überschlagen, über ein Backblech gereiht, leicht bestrichen, mit Zucker bestäubt und in einem überkühlten Ofen gebacken.

638. Mondscheinchen, Rosen, Schiffchen, Ringeln, Schnitten und Sternchen von Linzerteig.

Alle diese Figuren werden aus dem nämlichen Teige und den daraus halb fingerdick ausgewalkten Platten mittelst einem dazu passenden Model ausgestochen, auf

ein Backblech gereiht, mit Zucker bestäubt und in einem gut geheizten Ofen gebacken.

639. Abgetriebene Linzer-Torte.

Es wird ½ Pfund Butter, ½ Pfund geschälte gestoßene Mandeln, ½ Pfund gestoßener Zucker in einer tiefen glasirten irdenen Schüssel mit 10 Eierdottern, welche nach und nach hineingerührt werden, fein abgetrieben. Dazu kommt noch ein fein gestoßenes Stängelchen Zimmt, 6 Nelken, ein kleines Gliedchen Ingwer, eine halbe geschabte Muskatnuß, sehr fein geschnittene Citronenschale und zuletzt ½ Pfund feines gesiebtes trockenes Mehl, womit noch das zum festen Schnee geschlagene Eierklar behutsam vermengt wird. In ein mit Butter ausgestrichenes mit Semmelbröseln bestreutes Tortenblech gefüllt und in einem überkühlten Ofen langsam 1 Stunde lang ausgebacken.

Man kann sie auch zur Hälfte eingefüllt, ein Paar Messerrückendick mit einer Marmelade oder ausgelösten, eingesottenen Weichseln füllen und die andere Hälfte Teig darüber gießen.

Verschiedene kleine Backwerke von der nämlichen Masse.

Die Masse wird in verschiedene kleine runde, längliche, viereckige, stern- oder herzförmige, tiefe mit Butter bestrichene mit Semmelbröseln bestreute Förmchen gegossen, solche auf ein Backblech gereiht und im überkühlten Ofen langsam gebacken.

640. Mürben süßen Teig zu kleinen Backwerken.

¾ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter wird auf ein Wiegbrett gethan, nebst 5 Eierdottern, 5 Eßlöffel voll

gestoßenen Zucker, ein wenig fein gewiegte Citronenschale, ein bischen Salz, dieß alles wird so lange gewiegt, bis es sich vereinigt hat und man es zusammenkneten kann, aus diesem Teige verfertigt man Ringe oder Bretzeln, dann werden ½ fingerdicke und 9 Zoll gleichlange Stängelchen gerollt, welche in gleichgroße Bretzeln oder Ringe formirt werden, oder man walkt den Teig 2 Messerrückendick aus, schneidet mit einem Rädchen fingerslange und 2 fingersbreite Schnitten. Man bestreicht sie mit abgeschlagenen Eiern, mit Zucker bestäubt und in einem überkühlten Ofen gebacken.

641. Gerührte Mandel-Torten.

1 Pfund geschälte sehr fein gestoßene Mandeln mit wenig Eierklar angefeuchtet, um zu verhüten, daß sie nicht ölig werden, rührt man in einer irdenen Schüssel mit 1 Pfund gestoßenen Zucker, nach und nach 18 Eierdotter hineingeschlagen, ½ Stunde lang fein und flaumig ab, zuletzt mengt man den festgeschlagenen Schnee von 9 Eierklaren darunter. Der Model wird mit zerlassener Butter leicht bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut und in einem überkühlten Ofen beiläufig 1 Stunde langsam gebacken.

Man kann den Geschmack dieser Torte auch durch Geruchzucker von abgeriebener Citrone oder Orange, oder statt dessen mit Zugabe von ¼ Pfund geriebener Chocolade, mit Vanille oder mit fein gestoßenen Zimmt, 6 Nelken, mit ½ Muskatnuß, einem kleinen Gliedchen Ingwer und fein gewiegter Citronenschale erhöhen. Man pflegt auch dieser Teigmasse eine Handvoll feiner Semmelbröseln beizumischen.

Auch diese Masse kann man in kleine mit Butter bestrichene mit Semmelbröseln bestreute Förmchen füllen und im überkühlten Ofen ausbacken.

642. Kleine Bäckerei aus gestoßenem Mandelteig.

¹/₄ Pfund geschälte fein gestoßene Mandeln werden mit ¹/₂ Pfund gestoßenem Zucker, ¹/₄ Pfund Aprikosen-Marmelade, ¹/₄ Pfund Butter, 4 hartgesottenen Eierdottern, 2 ganzen frischen Eiern in einem Mörser zu einem Teige untereinander gestoßen; dann wird feiner Butterteig Messerrückendick ausgewalkt und auf 2 Zoll breite und 5 Zoll lange Schnitten geschnitten, oder mit Ausstecher Herzchen, Ringe, Rosen oder Biscotten ausgestochen, mit dem obigen Teige 2 Messerrückendick aufgestrichen, auf ein Backblech gereiht und im Ofen ausgebacken.

643. Kleine Mandelkuchen.

¹/₂ Pfund geschälte fein gestoßene Mandeln, ¹/₂ Pfund gestoßenen Zucker werden mit 16 Eierdottern ¹/₂ Stunde lang gut gerührt, dazu dann ¹/₄ Pfund zerlassener Butter, ¹/₂ Pfund feines Mehl und der festgeschlagene Schnee der 8 Eierklaren in reich mit Butter bestrichene mit Semmelbröseln bestreute Förmchen gefüllt und langsam ausgebacken werden.

644. Blätter-Torte von Mandeln.

¹/₂ Pfund abgeschälte Mandeln werden fein länglich geschnitten, 12 Loth geriebenen Zucker, 4 Loth Citronat, 4 Loth kandirte Pomeranzenschalen, beide Theile fein länglich geschnitten, ebenso 4 Loth geschälte geschnittene Pistazien und 1 halbe fein gewiegte Citronenschale, dieß alles wird mit festgeschlagenem Schnee von 4—5 Eierklaren untereinander gemengt; man bildet 6 Ringe auf Oblaten gesetzt, jedoch daß einer um den andern etwas kleiner ist, dann auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gethan, mit Zucker bestäubt und im schwachen kühlen Ofen gebacken. Ausgekühlt sucht man die vorstehenden Oblaten auf beiden Seiten wegzumachen und legt die Ringe thurmähnlich auf-

einander, inwendig kann man es mit Schlagrahm ausfüllen.

645. Brod-Torte.

Von 1 Pfund Mandeln wird die Hälfte geschält, die andere ungeschält miteinander recht fein gestoßen, mit 1 Pfund Zucker und 20 Eierdottern, nach und nach daran geschlagen, 1 halbe Stunde lang gut und flaumig gerührt, dazu kommt noch verschiedenes gestoßenes Gewürz, 1/4 Pfund fein geriebenen Chocolade, 1/2 Stängelchen gestoßener Vanille und 1/4 Pfund altgebackenes fein geriebenes schwarzes Brod, mit dem festgeschlagenen Schnee von 10 Eierklaren leicht darunter gerührt, dann in eine mit Butter bestrichene mit Semmelbröseln bestreute Form gefüllt und in einem überkühlten Ofen 1 Stunde lang langsam gebacken. Man kann auch diese Masse in kleine Förmchen richten.

646. Portugiesische Törtchen.

1/4 Pfund Butter wird flaumig gerührt mit 6 Eierdottern, 4 Loth Zucker, der Zucker auf einer Citrone abgerieben, 4 Loth Weinbeer, 4 Loth Eibeben und 2 Hände voll feine Semmelbröseln oder statt deren eine Handvoll Mehl nebst dem festgeschlagenen Schnee der 6 Eierklaren, in mit Butter bestrichene mit Semmelbröseln bestreute Förmchen gefüllt und im überkühlten Ofen gebacken.

647. Sand-Torte.

Man nimmt gestoßenen Zucker, in Gewicht wie 6 ganze Eier, eben so viel Mehl und 5 Eier schwer frische Butter. Der Zucker und die Eier werden recht dick und flaumig gerührt, während dieser Zeit wird die Butter in die Wärme gestellt daß sie vergeht ohne heiß zu werden und sich der Milchsatz setzt, welchen man durch ein Sieb hineinlaufen läßt, aber vorher das Mehl daran thut und

gut untereinander mengt, wozu man noch ein wenig fein gewiegte Citronenschale gibt; dann in ein mit Butter bestrichenes mit Semmelbröseln bestreutes Tortenblech gefüllt und im überkühlten Ofen ausgebacken.

Man kann diese Torte ehe man sie backt, mit frischem ausgesteinten Obste, als: Kirschen, Weichseln, Pflaumen oder Aprikosen belegen, oder auch Blättertorten daraus machen; wenn sie gebacken sind, schneidet man sie in Blätter, auch kann man sie in kleine Förmchen füllen.

Auf andere Art. 12 Loth geklärte Butter wird recht flaumig gerührt, nach und nach 6 Eierdotter, 12 Loth gestoßenen Zucker, ein wenig gewiegte Citronenschale, 1/2 Pfund feines Mehl und den festgeschlagenen Schnee der 6 Eierklaren darunter gemengt.

648. Spanische Torte.

1/2 Pfund Butter wird recht flaumig gerührt, dann 1/2 Pfund gestoßenen Zucker und 20 Loth geschälte fein gestoßene Mandeln dazu, dieses wird dann mit 4 ganzen Eiern gut gerührt, zuletzt gibt man gestoßenes Gewürz, als: ein wenig Nelken, Zimmt, Ingwer, Muskatnuß und gewiegte Citronenschale daran, dann wird es in eine mit Butter bestrichene mit Semmelbröseln bestreute Tortenform gefüllt und im überkühlten Ofen gebacken.

Kleine Bäckereien aus spanischem Winde.

Zucker und Eier sind die Hauptbestandtheile dieser feinen Bäckerei.

Es wird 1 Pfund vom feinsten Zucker fein gestoßen und fein gesiebt, mit dem festgeschlagenen Schnee von 6 Eierweißen während des Schlagens nach und nach vermengt und so zu einem weißen Teig bereitet. Dieser wird mit einem Eßlöffel auf Papierstreifen in kleine Häuf-

chen daumenbreit auseinander dressirt, mit feinem Zucker bestäubt, mit den Papierstreifen über ein Backblech gereiht und in einen überkühlten Ofen, wo schon mehreres Backwerk herausgebacken worden ist, gebracht, in welchem sie eine Stunde auch noch länger, bis zu ihrer Erhöhung und erhaltenen goldgelben Farbe und schönem glasigem Glanze bleiben müssen Dieses Backwerk kann auch mit verschiedenem Geruchzucker zugerichtet werden.

Ingleichem bestäubt man sie zierlich mit abgeschälten fein geschnittenen und mit gestoßenem Zucker vermischten Pistazien, welches jedoch gleich nach dem Dressiren und bevor sie in den Ofen kommen, geschehen muß.

Zur Veränderung wird auch ihre weiche Mitte inwendig, nachdem sie behutsam ausgebacken vom Papier genommen und umgekehrt worden sind, mit einem Kaffeelöffel achtsam ausgehöhlt, oder man drückt auch nur in die Mitte der Oberfläche, so lang sie noch warm sind, eine Vertiefung hinein, legt sie über ein Sieb und stellt sie zur gänzlichen Austrocknung in einen Wärmkasten. Die inwendig Ausgehöhlten werden zur Anrichtezeit mit geschäumter Milch (Schlagrahm) von Chocolade u. dgl., die eingedrückten Vertiefungen von oben mit Marmeladen und verschiedenen Consituren gefüllt.

649. Spanische Windtorte.

Aus dieser vorgeschriebenen Masse von spanischen Winden werden über Papier auf ein Backblech Reife von der Höhe eines kleinen Fingers und 2 Daumen in rundlaufender Breite, so wie im Durchmesser nach Verhältniß der gebrauchenden Schüssel dressirt, reich mit Zucker bestäubt, dem vorhergehenden gleich langsam in einem sehr überkühlten Ofen gebacken, aus dem Backofen an einen warmen Ort zur Seite gestellt und nach einigen Stun-

den, wenn sie vollkommen trocken und glasspröde geworden sind, das Papier von den Reifen behutsam losgelöst.

Beim Anrichten werden die Reife Messerrückendick rund herum mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, auf eine von mürbem Butter- oder Zuckerteig, dem Reifen im Durchmesser gleichrunde und 2 Messerrückendicke, ausgewalkte, vorher ausgebackene Platte übereinander aufgesetzt. Einer der schönsten unbestrichenen Reife aber bedeckt die anderen und schließt das Ganze.

Die mittlere Oeffnung wird mit Schlagrahm und mit einem beliebigen Geruch angefüllt.

Auf andere Art. ½ Pfund Butter wird recht flaumig abgerührt, dann 20 Loth geschälte fein gestoßene Mandeln dazu, mit 4 ganzen und 11 Eierdottern nach und nach gut abgerührt, ½ Pfund Zucker, ein wenig Zimmt, Muskatnuß und gewiegte Citronenschale sammt dem Saft einer Citrone und 9 Loth feinen weißen Semmelbröseln, alles gut untereinander gemengt, in ein Tortenblech mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse davon eingefüllt, dann Messerrückendick mit einer beliebigen Marmelade belegt, die übrige Masse darauf und in einem Ofen langsam gebacken.

650. Wiener-Torte.

½ Pfund Weinbeeren, ½ Pfund Cibeben werden gereinigt und gewaschen, mit 1 Schoppen Wein, 4 Loth Zucker, ein wenig Zimmt und gewiegter Citronenschale kurz eingekocht, dann ausgekühlt, man gibt darunter noch 4 Loth abgeschälte fein geschnittene Mandeln, 4 Loth eben so geschnittenen Citronat und 4 Loth kandirte Pomeranzenschalen. Dann belegt man ein mit Butter bestrichenes Tortenblech mit 1 Messerrückendick feinem Hefenteig, darauf man die gekochten Weinbeeren streicht und vom näm-

lichen Hefenteig ein Gitter darüber flechtet, mit abgeschlagenen Eiern bestreicht, mit Zucker bestäubt und im Ofen ausbackt.

Kleine Bäckereien aus Zuckerteig.

12 Loth Mehl, 12 Loth Butter, 6 Loth gestoßener Zucker werden mit 5 Eierdottern zu einem Teige zusammengeknetet. Aus diesem Teige kann man Bretzeln formiren oder er kann 2 Messerrückendick ausgewalkt und nach Belieben ausgestochen werden, in gleicher Behandlung wie beim Linzerteig.

Auch kann man unter diese Masse ein wenig gestoßenen Zimmt, 4 Nelken und ein wenig fein gewiegte Citronenschalen mengen.

651. Jägerschnitten.

½ Pfund gestoßener Zucker wird mit 8 ganzen Eiern recht flaumig gerührt, ½ Pfund Mehl, 4 Loth geschälte fein länglich geschnittene Mandeln und ein wenig Anis darunter gerührt, dann in eine mit Butter bestrichene längliche Form gefüllt und in einem abgekühlten Ofen gebacken. Gestürzt und ausgekühlt, schneidet man 2 Messerrückendicke Schnitten, welche man im Ofen oder auf einem Roste bähen kann, die sehr gut zum Thee, Kaffee und Wein sind.

Auf andere Art. Man nimmt gestoßenen Zucker, im Gewicht wie 3 ganze Eier, dieser wird mit 4 ganzen Eiern recht flaumig gerührt, ist dieß geschehen, wiegt man 3 Eier schwer feines Mehl, welches man mit ¼ Pfund ausgesteinten Cibeben und 4 Loth geschälten fein länglich geschnittenen Mandeln darunter mengt. Die Behandlung bleibt der vorigen gleich.

652. Schweizer-Kuchen.

1 Pfund feines Mehl wird über die Tafel im Kranze auseinander gethan. In die Mitte gibt man 1 Pfund gebröckelte Butter, 4 Loth gestoßenen Zucker, 1 Messerspitze voll Salz, darunter kommt ½ Schoppen Rahm und 4 ganze Eier, welches alles dann zu einem Teige durcheinander zusammengeknetet wird, bis er sich leicht von der Tafel und von der Hand löst. Gut mit einem Tuche bedeckt, läßt man ihn 1 Stunde ruhen, dann in eine rund 8 Zoll im Durchmesser haltende Scheibe auseinander gedrückt, auf ein doppelt überlegtes mit Butter reich bestrichenes Papier gethan, damit auch rundherum eingefaßt, mit Bindfaden umwunden auf ein Backblech gelegt, die Oberfläche mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und zierlich mit einer Messerspitze ganz seicht eingeschnitten, auch getupft mit demselben, hier und da auch durchstochen und in einem überkühlten Ofen ein Paar Stunden langsam gebacken. Nach dem Garbacken wird das Papier beseitigt und ausgekühlt servirt.

Auch dieses Backwerk kann mit allen Geruchzuckern vermengt werden. Es können auch in diesen Teig fein nudelförmig geschnittener kandirter Citronat und Pomeranzenschalen oder auch ½ Pfund Weinbeeren oder ½ Pfund ausgesteinte Eibeben, oder statt dessen allem ½ Pfund geriebener Parmesan-Käse gemengt werden.

653. Pistazien-Brod.

¼ Pfund Butter wird in ½ Maas kochenden Rahm geworfen, sogleich ½ Pfund gesiebtes feines Mehl mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker, einer Messerspitze voll Salz zusammen vermengt und unter beständigem Rühren in dasselbe eingekocht. Dieses Rühren mit dem Kochlöffel wird am Boden der Casserole so lange fortgesetzt, bis sich

der Teig von dem Geschirre und von dem Löffel ablöst; dann wird er im Mörser mit 6 Eierdottern und 4 ganzen Eiern fein gestoßen aus dem Mörser herausgenommen und nach einigem Auskühlen kleine, einen Finger lange und eben so dicke Würstchen mittelst weniger Bestaubung mit Mehl geformt, die man über ein Backblech reiht, mit abgeschlagenen Eiern bestreicht und im überkühlten Ofen ausbackt.

Nach dem Herausnehmen werden sie vom Bleche genommen, überkühlt an der Seite ein wenig gespalten und mit Aprikosen-Marmelade die mit ¼ Pfund geschälten fein geschnittenen Pistazien vermengt ist, gefüllt, oberflächlich mit weißem Zuckereis Messerrückendick überzogen, mit stiftartig geschnittenen Pistazien reich bestreut und im abgekühlten Ofen getrocknet.

654. Mandel-Bögen.

½ Pfund geschälte fein-stiftlich geschnittene Mandeln werden mit ½ Pfund gestoßenem Zucker und 8 ganzen Eiern eine ziemliche Weile lang gerührt, dazu wird nach und nach ¼ Pfund Mehl gemischt, daß das Ganze dickflüssig wird.

Auf andere Art werden ½ Pfund abgeschälte recht fein gestoßene Mandeln mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker auf Citronenschalen abgerieben und mit Eierklar zu einem dickflüssigen Teig abgerührt.

Dieser nun erzeugte Mandelbogenteig wird über ein mit Butter leicht bestrichenes Backblech überall gleich Messerrückendick aufgestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und in einen abgekühlten Ofen gebracht. Ist diese aufgestrichene Platte halb ausgebacken, werden 3 fingerbreite und 6 Zoll lange Streifen daraus geschnitten, das Blech mit diesen wieder im Ofen eingeschlossen, dann dieselben

goldgelb ausgebacken. So werden die Streifen vom Backblech gelöst und über dazu verfertigte blecherne Bogenmodeln in der größten Geschwindigkeit, so lange sie noch warm sind, gelegt, wo sie auskühlend Steife und eine braune Farbe erhalten. Auch pflegt man sie, ein Ende das andere berührend, zu runden hohlen Röhren zu biegen und inwendig mit Marmeladen zu bestreichen.

Kleine Bäckereien von Kastanien.

Während man 1 Pfund geschälte Mandeln mit 1 Pfund gesottenen geschälten Kastanien in einem Mörser fein zusammenstößt und mit ein wenig Eierklar anfeuchtet, treibt man ½ Pfund Butter mit 4 ganzen Eiern und 2 Dottern gehörig ab, mengt die gestoßenen Mandeln und Kastanien nebst ¼ Pfund gestoßenem Zucker hinzu, rührt alles gut untereinander und streicht es auf eine von Butterteig Messerrückendick ausgewalkte Platte zweimal so dick auf. Die Platte wird dann entweder auf 2 Zoll breite und 5 Zoll lange Schnitten mit einem scharfen Messer geschnitten, oder aus der Platte mit einem Ausstecher Herzchen, Ringelchen, Biscotten u. dgl. ausgestochen, auf ein Backblech gereiht und im Ofen gebacken.

655. Glasirte Kastanien.

½ Pfund Zucker wird mit 4—5 Eßlöffeln voll reinem Wasser aufgelöst und kurz gesotten, die gekochten geschälten Kastanien jedes einzeln an ein Hölzchen gesteckt, Stück für Stück eingetaucht in der größten Geschwindigkeit, wodurch der Zucker in der Luft glasspröde wird. Die Zeit, wann die Kastanien einzutauchen sind, erkennt man leicht durch den Versuch, daß man mit einem kleinen Hölzchen noch in den kurz kochenden Zucker tupft und dann schnell damit in das kalte Wasser fährt; bleibt der an das Hölz-

chen geklebte Zucker weich, so muß das Kochen des Zuckers fortgesetzt werden, ist aber dasjenige, was sich von dem Zucker an das Hölzchen angeklebt hat, fest und glasartig, muß man den Zucker gleich von dem Feuer wegbringen, dann in der größten Geschwindigkeit die Kastanien zu tauchen anfangen und damit unausgesetzt fortfahren.

656. Kastanien-Brod.

¹/₄ Pfund gebratene dann abgeschälte fein gestoßene und durch ein Sieb geschlagene Kastanien werden mit ¹/₄ Pfund feinem Mehl, ¹/₄ Pfund Zucker, 4 ganzen Eiern und einem Stäubchen Salz zu einem Teige vermengt, fein überknetet, über ein mit Butter bestrichenes Backblech zu kleinen Kräpfchen dressirt, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und langsam in einem überkühlten Ofen braun und mit schöner Farbe ausgebacken.

657. Tragant-Schüsselchen.

¹/₂ Pfund fein gestoßener Zucker wird mit ¹/₄ Pfund Butter, ¹/₄ Pfund feinem Mehl und mit 2 Eierklaren zu einem festen Teige geknetet, mit Beihülfe einiger Mehlstauber Messerrückendick über der mit Mehl bestäubten Tafel ausgewalkt, dann mit einem im Durchmesser 2 Zoll haltenden Ausstecher zu so vielen kleinen runden Blättern als die Masse des Teiges gibt, ausgestochen. Diese Blätter werden auf kleine flache Förmchen die mit zerlassener Butter bestrichen sind, einzeln gelegt, hier und da mit einer Messerspitze gestupft, auf ein Backblech gereiht und im überkühlten Ofen ausgebacken. Wenn sie eine schöne goldgelbe Farbe haben, werden sie aus den Förmchen gestürzt und ausgekühlt Messerrückendick mit einer beliebigen Marmelade inwendig durchaus bestrichen.

Zu diesem Teige kann man auch fein gestoßenes Gewürz, als: Zimmt, einige Nelken, Muskatnuß, Ingwer,

gewiegte Citronenschalen oder zur Abwechslung ¹/₄ Pfund geschälte fein gestoßene mit Eierklaren angefeuchtete Mandeln mischen.

658. Zimmtbrod.

1 Pfund gestoßener Zucker wird mit 16 ganzen Eiern 1 halbe Stunde lang flaumig gerührt, darunter auch 1 Pfund geschälte fein gestoßene Mandeln, 4 Loth fein gestoßener Zimmt, 3 Loth fein geschnittener Citronat, eben so viel kandirte Pomeranzenschalen kommen, welches man zuletzt mit ¹/₂ Pfund feinem Mehl zu einem Teige wohl untereinander mischt, in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech füllt und in einem abgekühlten Ofen langsam ausbackt.

659. Chocoladebrod

ist dieselbe Masse, nur wird ihr statt Zimmt Citronat, Pomeranzenschalen, ¹/₂ Pfund geriebene Chocolade und ¹/₂ Stängelchen Vanille mit fein gestoßenem Zucker beigesellt.

Aus diesen beiden Massen können verschiedene kleine Bäckereien erzeugt werden.

660. Kleine Muskatzonen.

¹/₂ Pfund gestoßene Mandeln werden mit ¹/₄ Pfund gestoßenem Zucker auf dem Feuer gelblich geröstet und mit fein gestoßener gesiebter halber Muskatnuß, ¹/₂ Stängelchen Zimmt, ¹/₂ Stängelchen Vanille, einigen Gewürznelken, ein Stückchen Ingwer, nebst fein gewiegtem Citronat und Citronenschalen, ¹/₄ Pfund gestoßenem Zucker gut untereinander gerührt, dann mit 2 ganzen Eiern zu einem Teige angemacht, der fingerdick ausgewalkt und mit einem mit Mehl bestäubten Model von beliebiger Größe ausgedrückt wird. Diese ausgedrückten Formstücke legt man auf Oblaten und trocknet sie mehr als man sie bäckt in einem ausgekühlten Ofen.

661. Gewürz-Krapfen.

½ Pfund gestoßener Zucker wird mit 6 Eierdottern 1 halbe Stunde lang fleißig gerührt, dazu noch fein gestoßenes Gewürz, als: ½ Muskatnuß, ½ Stängelchen Zimmt, ½ Stängelchen Vanille, mehrere Gewürznelken, 1 Stück Ingwer, gewiegte Citronenschalen, fein gewiegter Citronat und Pomeranzenschalen kommen. Dieses alles verrührt man zuletzt noch leicht mit ½ Pfund Mehl und mit dem festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklaren und verfertigt den Teig vollends. Daraus werden dann auf ein mit Butter bestrichenes Papier runde wie guldengroße Kräpfchen dressirt und im überkühlten Ofen ausgebacken.

662. Chocolade-Kräpfchen

werden aus der nämlichen Teigmasse der Gewürzkräpfchen und mit gleicher Behandlung erzeugt, nur mischt man dem Titel entsprechend, statt des Gewürzes, der Citronen, Citronat und Pomeranzenschalen, ½ Pfund fein geriebene Chocolade darunter.

663. Chocolade-Hohlhippen.

½ Pfund gestoßener Zucker, ¼ Pfund fein geriebene Chocolade wird mit ein Paar Kochlöffeln voll Mehl und 2 ein wenig abgeschlagenen Eierklaren zu einem Teige gerührt, theilweis ein wenig größer als ein Thaler ½ Messerrückendick aufgestrichen und bei überkühltem Ofen ausgebacken; dann in der größten Geschwindigkeit mit einem dünnen Messer vom Backbleche gehoben und nacheinander ohne Verweilen, so lang sie noch warm sind, über ein rundes Holz gebogen.

664. Gewöhnliche Hohlhippen oder Coffere genannt.

Man richtet sich nach dem Bedürfniß ein, nimmt dazu gleiche Theile Mehl und gestoßenen Zucker, rührt es mit

lauwarmer Milch und 2—3 Eiern zu einem leichtfließenden Teige. Nun macht man das Hohlhippeneisen auf beiden Seiten heiß und bestreicht es mit einer Speckschwarte; dann wird ein Löffel voll von dem Teige in die Mitte des Eisens gethan, das Eisen langsam zugedrückt, auf beiden Seiten schön gelb gebacken und noch warm gleich über ein rundes Holz aufgewickelt.

Man kann sie mit verschiedenem Geruchzucker erzeugen, so statt Milch nimmt man weißen Wein, auch zur Abwechslung kann man 4 Loth geschälte fein gestoßene Mandeln unter den Teig rühren.

Kleine Bäckereien von gerösteten Mandeln.

1 Pfund geschälte Mandeln werden fein und nudelförmig geschnitten und in einem unverzinnten kupfernen Becken langsam unter immerwährendem Umrühren goldgelb geröstet. Unterdessen wird in einem andern unverzinnten kupfernen Becken ½ Pfund gestoßener Zucker behutsam über starker Glut zerlassen, wenn derselbe dünn und flüssig wird und sich gelb zu färben anfängt, werden die gerösteten Mandeln geschwind hineingeschüttet und mit einem neuen Kochlöffel tief zum Boden untereinander gerührt, bis sie mit dem Zucker vollkommen übersponnen in einer Masse wie ein Teig zusammenhalten, sie werden dann gleich vom Feuer genommen, über ein mit gutem Oel leicht bestrichenes Backblech gethan und mittelst einer in der Hand gehaltenen Schale einer ausgedrückten Citrone gut auseinander gedrückt, bis sie eine breite Messerrückendicke Platte bilden. Um dem Ganzen eine schöne Glätte zu geben, wird sie mit einer mit Oel fett gemachten Nudelwalze überrollt.

Aus dieser Platte schneidet man gleiche 2 daumenbreite und 5 daumenlange Schnitten, was aber mit der größ-

ten Geschwindigkeit, so lange sie noch warm ist und ihre Festigkeit noch nicht erhalten hat, geschehen muß.

Sollte die Platte während der Arbeit ein wenig verkühlen, müßte man das Blech eine Minute lang in einen abgekühlten Ofen stellen, wodurch das Ganze erweicht wird und die Schnitten leichter und ohne Gefahr von dem Bleche genommen werden können. Die dazu gehörigen Verzierungen von Zuckereis sind willkührlich, man kann auch sehr viel fein geschnittene Pistazien mit ihrer grünen Farbe auftragen.

Mit dieser Masse kann man auch verschiedene kleine Förmchen von langer, runder, viereckiger oder herzförmiger Form hohl ausfüttern, woraus sie nach wenigem Auskühlen gestürzt und angerichtet werden, man kann sie auch mit eingesottenem Obste oder Schlagrahm füllen.

665. Mandelbrod.

½ Pfund abgeschälte fein gestoßene Mandeln werden durch ein grobes Sieb geschlagen, mit ½ Pfund gestoßenem Zucker, ½ Pfund Butter, ½ Pfund Mehl, 6 Eierdottern und einem Stäubchen Salz zu einem Teige geknetet, dann in kleine runde Laibchen oder Herzchen, Ringe und Würstchen geformt, über ein mit Butter bestrichenes Blech gereiht, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit Zucker bestäubt und in einem überkühlten Ofen gebacken.

666. Mandeleis-Kräpfchen.

½ Pfund fein gesiebter Zucker wird mit einigen Eierklaren eine ziemlich lange Weile abgerührt, dazu man ½ Pfund geschälte länglich geschnittene oder fein gestoßene Mandeln gibt und es auf Oblaten in kleine Häufchen oder auch in kleine Ringelchen dressirt, in welcher Gestalt

sie über ein Backblech gereiht und bei sehr schwacher Ofenhitze mehr getrocknet als gebacken werden.

667. Mandeleis-Bögen

werden verfertigt, wenn man die Oblaten auf 2 Zoll breite und 4 Zoll lange Schnitten schneidet und diesen erstbeschriebenen Teig 2 Messerrückendick darauf streicht. So aufgestrichen und feucht legt man sie über die blechernen Bögenformen und backt sie, auf ein Backblech gestellt, in einem sehr überkühlten Ofen langsam aus, wenn sie braun und fertig ausgebacken sind, werden sie von den Formen abgenommen, aber nicht eher als bis sie auf ihren gebogenen Formen auf den Oblaten steif geworden und ausgekühlt sind.

668. Bögen aus hartem Chocolade-Teig.

1 Pfund gestoßener Zucker wird mit ½ Pfund geriebener Chocolade und mit überklopftem Eierklar so fest angemacht, daß er sich von selbst von der Hand löst; dann stößt man ihn mit einem im Wasser eingeweichten Stücke Tragant von der Größe einer wälschen Nuß, im Mörser. Ist er zusammengestoßen, wird er herausgenommen, mit ¼ Pfund stiftlich geschnittenen oder fein gehackten geschälten Mandeln gut vermengt und 2 Messerrückendick auf angefeuchtete 2 Zoll breite und 6—7 Zoll lange von Oblaten geschnittene Streifen aufgetragen, über die zu solchen Bögen eigens von Blech verfertigte und mit Butter bestrichene Modeln noch feucht aufgelegt, auf ein Backblech gereiht und in einem stark überkühlten Ofen mehr langsam getrocknet als gebacken. Sind sie ganz steif und spröde von der Hitze durchzogen, werden sie aus dem Ofen genommen und in ihrer gebogenen Form angerichtet.

669. Ringeln von hartem Chocolade-Teig.

Es wird ein Stück nach dem andern von dem beschriebenen Chocoladeteig auf halbe fingerdicke alle gleich 8 Zoll lange Stängelchen gerollt, in gleichgroße Ringe geformt, über ein mit Butter oder Wachs gering bestrichenes Backblech in daumenbreiten Zwischenräumen gereiht, mit Zucker bestäubt und in einem überkühlten Ofen langsam gebacken. Sie können auch mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mit geschälten fein geschnittenen Pistazien bestreut werden. Auch wird dieser Teig in kleine hohe Häufchen oder in länglicher Form auf Oblaten dressirt, auf gleiche Weise wie die Ringeln behandelt, langsam und kühl ausgebacken.

670. Chocoladeeis-Kräpfchen und Bögen.

Zu dieser Backerei werden zwei Theile geriebene oder in der Wärme erweichte Chocolade und nur ein Theil Zucker genommen, dazu auch einige Eierklaren kommen. Dieses alles wird eine ziemliche Weile abgerührt und nach Menge der zu erzeugenden Kräpfchen oder Ringeln werden auch die Zugaben vermehrt, übrigens bei Bereitung und Ausbacken wie bei vorigen Mandeleis-Kräpfchen verfahren. Es können auch geschälte fein stiftlich geschnittene oder fein gestoßene Mandeln unter diesen Teig gemengt und ähnliche Bögen wie die schon früher angegebenen daraus verfertigt werden.

671. Harte Chocolade-Kräpfchen.

½ Pfund Zucker wird mit 1 Schoppen Wasser in einem kupfernen oder messingenen kleinem Einsiedebecken bis er sich zu spinnen anfängt, eingesotten. In dem nämlichen Augenblicke gibt man ½ Pfund abgezogene fein gestoßene Mandeln dazu, vermengt beides gut untereinander und überleert es in ein irdenes Geschirr, worin

dann diese Masse mit 4 ganzen und 4 Eierdottern mit ½ Pfund geriebener Chocolade 1 halbe Stunde fleißig gerührt wird. Nach dessen Vollendung wird der daraus entstandene Teig biscottenförmig oder in runde Häufchen auf Papier dressirt, über ein Backblech gelegt und im überkühlten Ofen gebacken.

Man streicht diesen Teig auf 2 Zoll breite und 7 Zoll lange von Oblaten geschnittene Streifen halben Fingerdick auf, legt ihn noch feucht über blecherne Bögenformen und bäckt sie im kühlen Ofen aus.

672. Zimmteis-Kräpfchen.

½ Pfund gestoßener gesiebter Zucker wird mit 1 Eßlöffel voll gestoßenem Zimmt und Eierklar zu sehr dickem Eise gerührt, so zwar, daß sich der Kochlöffel, womit das Eis gerührt wird, aufrecht stehend darin halten kann, welches überhaupt bei allen Eiskrapfen zu beobachten ist. Ferner wird aber der Teig, so wie bei den der früher beschriebenen Kräpfchen auf Oblaten in kleine Häufchen dressirt und ausgebacken.

673. Citroneneis-Kräpfchen

sind nur eine Wiederholung aller der bisher aufgeführten Zuckereis-Kräpfchen, nur daß man den Zucker, ehe er gestoßen und fein gesiebt wird, auf einigen Citronen streng abreibt und um eine höhere gelbe Farbe zu gewinnen, einige Tropfen aufgelösten Safran darunter rührt. Der Teig wird auch auf Oblaten in kleine Häufchen dressirt und in einem abgekühlten Ofen mehr getrocknet als gebacken.

Es kann dieser Masse auch ein Eßlöffel voll klein gehackter kandirter Citronat beigefügt und gut damit verrührt werden.

Man hat noch weiter Orangen, Orangenblüthe, Va-

nille und andere Eiskrapfen mit Geruch, welche alle aber ihren Namen durch die Zugabe der eben genannten Gewürze und Früchte erhalten, außerdem aber mit gleicher Behandlung verfertigt werden.

674. Maccaroni- oder Mandel-Laibchen.

Es wird 1 Pfund geschälte Mandeln, nachdem sie wieder gut ausgetrocknet sind, in einem marmornen Mörser theilweise fein gestoßen und damit sie nicht ölig werden nach und nach, aber nur wenig, mit Eierweiß angefeuchtet. Ist die ganze Masse der Mandeln vollkommen zusammengestoßen, mischt man 1½ Pfund vom feinsten gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von 2 Citronen dazu. Alles dieses rührt man mit 10—12 Eierweißen wohl durcheinander, damit der Teig die nöthige Festigkeit erhält; dann dressirt man sie in nußgroße Häufchen oder länglich 1 Zoll breit auseinander auf einen Bogen Papier und läßt sie sammt dem Papier auf einem Backblech in einem mäßig heißen Ofen langsam ausbacken.

675. Anislaibchen.

½ Pfund gestoßener gesiebter Zucker, ein wenig Anis, wird mit 4 ganzen Eiern recht flaumig und dick gerührt, man thut ½ Pfund getrocknetes gesiebtes Mehl darein und setzt die runden Laibchen auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech, welche alsdann in einem schwachen Ofen gebacken werden.

676. Baurenkrapfen

ist die nämliche vorhergehende Masse, nur statt Anis wird der Zucker an einer Citrone abgerieben.

677. Tirolerkrapfen.

¼ Pfund geschälte fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 6 Loth Zucker, ein wenig Anis,

ein wenig gewiegte Citronenschale werden mit 2 Eierdottern und ein wenig Wein zu einem Teige geknietet, dann Fingersdick ausgewalkt, in dreieckige Blättchen geschnitten, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit Zucker bestäubt und im Ofen gebacken.

Man kann nach Belieben auch gestoßenen Zimmt und Nelken unter den Teig mengen.

678. Kindbetter-Brod.

½ Pfund geschälte Mandeln werden fein gestoßen, ½ Pfund gestoßener Zucker, ½ Pfund Butter und 1 ganzes Ei wird auf der Tafel zu einem Teige geknetet, fingersdicke und eben so lange Würste geformt, auf ein mit Mehl bestreutes Backblech gereiht, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und im Backofen ausgebacken.

679. Belgarter-Brod.

½ Pfund geschälte fein gewiegte Mandeln, ½ Pfund Mehl, ½ Pfund gestoßener Zucker, ½ Loth gestoßener Zimmt und Nelken, fein gewiegte Citronenschalen, 1 Messerspitze voll Potasche wird mit einigen Eiern zu einem Teige geknetet, fingersdick ausgewalkt und fingerslange Streifen geschnitten, auf ein mit Mehl bestreutes Backblech gereiht und im Ofen gebacken.

Auf andere Art. Man rührt ¼ Pfund gestoßenen Zucker mit 1 ganzen Ei und 3 Eierdottern recht flaumig, thut ein wenig gewiegte Citronenschale, ein wenig Gewürz, gewiegten Citronat, Pomeranzenschalen und ¼ Pfund Mehl darunter.

680. Butterbrod.

½ Pfund unabgezogene fein gestoßene Mandeln werden mit 12 Loth gestoßenen Zucker, ein wenig Zimmt und Nelken, fein gewiegte Citronenschale, mit 1 Paar Anricht-

löffeln voll frisches Wasser und von einer Citrone den Saft dazu zu einem Teige geknetet, Messerrückendick ausgewalkt und halbrunde Scheiben dem Butterbrod gleichend, ausgestochen und auf ein mit Mehl bestreutes Backblech gereiht. Hierauf wird fein geriebene Chocolade mit Wasser zu einem Teige angerührt, womit man die Schnitten am Rande herum bestreicht und sie in einem schwachen Ofen ausbackt, nachher den Obertheil mit weißem Zuckereis überzieht und sie im abgekühlten Ofen abtrocknen läßt.

681. Aprikosen- oder Hägenbeer-Zelten.

¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Aprikosen-Eingesottenes werden mit Eierklar zu einem festen Teige geknetet, mit einem nach Belieben gewählten Model ausgedrückt, auf ein Backblech gereiht und in einem überkühlten Ofen mehr getrocknet als gebacken, mit diesem Eingesottenen sind es Aprikosen-Zelten. Sollen es Hägenbeer-Zelten werden, nimmt man ¼ Pfund Hägenbeer-Eingesottenes.

Auf andere Art mischt man ¼ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund Mehl, fein gewiegte Citronenschalen, fein gestoßenes Gewürz von Nelken, Muskatnüssen und Zimmt gut untereinander, knetet es mit einigen Eierklaren zu einem festen Teige, läßt aber Aprikosen und Hägenbeer weg und behandelt dann diesen Teig gleich dem vorigen.

682. Citronenbrod.

Es werden 2 Eierklaren zu einem festen Schnee geschlagen, ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, ¼ Pfund geschälte fein gestoßene Mandeln, von 2 Citronen die Schalen fein gewiegt; alles dieses wird zusammengerührt, mit ein wenig Mehl gebunden, finderdick ausgewalkt, mit einem beliebigen Ausstecher oder aufgedrückten Model

ausgestochen, auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech gereiht und im überkühlten Ofen ausgebacken.

683. Weißes Zuckereis.

½ Pfund fein gesiebter Zucker wird in einem glasirten irdenen Geschirr mit dem Klaren eines frischen Eies vermittelst eines neuen Kochlöffels unausgesetzt eine Weile abgerührt; sollte das Klare von einem Ei nicht hinlänglich seyn, den Zucker gehörig zu netzen, muß man von einem zweiten Eierklar noch etwas weniges dazu nehmen, um die nöthige Dicke zu erhalten. Auch drückt man zwischen dem Umrühren ein wenig Citronensaft hinein, was zur gehörigen Weiße sehr viel beiträgt.

Dieses gerührte Zuckereis wird theils zum Ueberziehen theils zur Verzierung verschiedener Bäckereien gebraucht und deßwegen nach dem Zwecke auch die Masse durch Zugabe des Zuckers dick, auch durch Eierklar dünner erzeugt.

Dieses gerührte Eis kann auch mit verschiedenen Farben und angenehmen Gerüchen bereitet werden. Zur grünen Farbe wird bei weißem Eise statt des Citronensaftes Spinattopfen, zur rothen, Ackermessaft, zur gelben, einige Tropfen aufgelöster Safran, zur braunen, fein gestoßener aufgelöster Zimmt und zur Pomeranzenfarbe von den Pomeranzen stark abgeriebener Zucker gemischt. Die schwarze Farbe wird mit 2 Theilen Chocolade, die entweder fein gerieben oder langsam in der Wärme erweicht seyn muß, nebst einem beigemischten damit abgerührten Theil Zucker hervorgebracht. Durch Beisatz der Chocolade wird das Zuckereis verdickt, daher man etwas mehr von den Eierklaren dazu geben kann.

XIX. Von den Compoten.

684. Aepfel-Compote.

15—18 Stück schöne Borstorfer- oder Reinett- oder andere gute Aepfel werden rein und glatt geschält, mit einem fingerdicken Ausstecher in der Mitte durchstochen, um Stiel, Butzen und Steine herauszubringen.

Dann dämpft man sie in ½ Maas Wasser mit übersottenem geklärten Zucker und dem darauf gedrückten Saft einer Citrone langsam weich, wohl beachtend, daß sie ganz bleiben. Hat man diesen Zweck erreicht, werden sie aus dem Syrup genommen und auf ein umgekehrtes Sieb gebracht; dann läßt man sie genau abtropfen und auskühlen, richtet sie in die dazu bestimmte Schale zierlich an. Die Höhlungen in der Mitte werden mit Aprikosen oder mit einer beliebigen Marmelade oder eingesottenen Früchten, wie auch mit übersottenen Weinbeeren gefüllt.

Auf andere Art kann man die Aepfel nur in Hälften theilen, glatt schälen, von Stengeln und Steinen reinigen und in 12 Loth mit verschiedenen Gerüchen, als: von Vanille, Zimmt, Citronen oder Pomeranzen, auch von deren Blüthe, gesättigtem Zucker und ½ Maas Wasser nicht zu weich gedämpft, damit sie nicht zerfallen; dann aus dem Syrup genommen, nach einigem Abkühlen und Abtropfen zierlich angerichtet, mit confitirten Weichseln belegt und mit dem dickeingesottenen weißen Syrup übergossen.

Sie werden auch auf eben diese Art mit ½ Maas Wasser und halb Wein, in welchem Falle man aber um 6 Loth mehr nimmt, gedämpft.

Zur Veränderung des Geschmackes pflegt man auch

statt der Beigabe des Weines, diese Aepfel mit verschiedenen Liqueurs vorzugsweise mit Marasquin oder Rum und zwar mit ungefähr der Hälfte eines halben Schoppen, doch erst zuletzt und kalt zu besprengen und das Uebrige davon mit dem Syrup vermischt darüber zu geben.

Sie werden zur Abwechslung öfters mit länglich fein geschnittenen Pistazien, Mandeln, kandirtem Citronat oder Pomeranzenschalen, mit Johannis-, Weichseln- oder Aprikosen-Sulzen garnirt.

Auf andere Art werden sie ungeschält und nur mit einem fingerdicken Ausstecher durchstochen, um Butzen und Kern herauszuheben, dann mit ¼ Pfund Zucker und dem darauf gedrückten Saft von einer Citrone, einigen Eßlöffeln voll Wasser kurz und weich gedünstet und mit ¼ Pfund gewaschenen rein geputzten Weinbeeren auf's Angenehmste verziert.

685. Mit Kruste angelegte Aepfel.

Der Boden einer silbernen oder silberplattirten Schüssel wird reich mit Butter bestrichen, mit fein gestoßenem Zucker fingerhoch belegt, von 2 Citronen der Saft darauf gedrückt und dieses mit 1 Eßlöffel voll Wasser angefeuchtet. Auf diese so vorbereitete Schüssel werden dann die in die Hälfte getheilten, von Stengel und Butzen gereinigten, aber ungeschälten Aepfel, so viel nebeneinander darauf Platz haben, dergestalt gelegt, daß die Schalen, die mehrere Male mit einer Messerspitze durchstochen werden, obenauf zu stehen kommen. Sind sie so gereiht, wird die ganze Oberfläche mit zerlassener Butter bestrichen, wieder mit Zucker 2 Messerrückendick bestreut und so auf der Schüssel in einem gut geheizten Ofen gäh mit starker Farbe gebacken und trocken servirt.

Zur Abwechslung kann der dazu gebrauchte Zucker an

einer Citrone oder Orange abgerieben, oder sonst ein beliebiger Geruchzucker verwendet werden.

Auch kann man diese Aepfel, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit Rum, Marasquin oder anderen Liqueuren leicht besprengen.

686. Aepfel im Ofen à la Crême.

Die Aepfel werden geschält, von Butzen und Kernen gereinigt, entweder ganz oder in die Hälfte gespaltet, in einer Casserole mit 1/4 Pfund gestoßenem Zucker, 1/4 Pfund Butter und 1/4 Pfund Aprikosen-Marmelade über schwachem Feuer unter wiederholtem Schwingen gäh und nur sehr wenig überdämpft, damit sie nicht zerfallen und dann kalt gestellt. Der Boden einer silbernen oder plattirten Schüssel wird mit dem verfertigten Saft von Zucker, Aprikosen und Butter übergossen, die überschwungenen Aepfel zierlich darauf gereiht und mit was immer für einer festen, fertigen, mit Geruchzucker gesüßten Crême kleinen Fingerdick überflächlich überzogen; dann das Ganze mit zerlassener Butter bestrichen und auf der Schüssel mit schöner Farbe in einem nicht gar zu heißen Ofen gebacken.

NB. Werden diese Compoten in eine porzelänene Schale angerichtet, so muß die schon oft bemerkte Lehre angewendet werden, daß man sie, um das Zersprengen der Schale zu verhindern, auf ein Backblech in Asche oder Salz setzt.

687. Aepfel mit Reis. (Siehe Seite 255).

688. Aepfel-Marmelade.

15—18 Stück Aepfel werden geschält, von Butzen und Kernen gereinigt, fein blätterig geschnitten, mit 12 Loth Zucker und 1 Schoppen Wasser zu einer dicken Marmelade weich gekocht und durch ein Haarsieb getrieben.

Diese Marmelade wird erhoben und zierlich auf eine

Compotière dressirt, Messerrückendick mit gestoßenem Zucker oberflächlich belegt und mit einer glühenden Schaufel überbrannt.

Man pflegt auch ¹/₄ Pfund gewaschene reine Weinbeeren darunter zu mengen, auch gibt man abgeriebenen Citronen- oder Orangenzucker oder fein gestoßene Vanille, Orangenblüthe, Gewürzzucker dazu, man mischt statt diesen Früchten und Gewürzen ¹/₂ Schoppen Malaga, Madeira oder Rheinwein, oder abwechselnd verschiedene Liqueurs oder Rum darunter, dadurch wird der Geschmack sehr erhöht, so wie dessen Aussehen durch Garnirungen mit verschiedenen Confitüren gewonnen.

Auf andere Art wird diese Aepfel-Marmelade, nachdem sie zierlich angerichtet ist, oberflächlich mit fein und rundgeschnittenen Croutons von mürben Kipfeln, deren jedes einzelne Stück in zerlassener Butter eingetaucht worden ist, symmetrisch eines neben dem andern darüber gereiht, mit Zucker reich bestreut, über ein kupfernes mit Salz oder Asche belegtes Blech gestellt und in einem abgekühlten Ofen eine schöne Farbe gegeben.

Man schlägt auch einen festen Schnee von ein Paar Eierklaren, vermischt ihn mit gestoßenem Zucker, überzieht die Marmelade oberflächlich damit und läßt ihr gleich der vorigen im abgekühlten Ofen eine schöne Farbe geben.

Es wird auch abwechselnd über deren Oberfläche eine feste Crême halb Fingerdick gezogen, eben so auf das Blech gebracht und in einem etwas heißern Ofen mit schöner Farbe gebacken.

Auch kann man unter diese Marmeladen rein gewaschene Weinbeeren und ausgesteinte Cibeben, fein gewiegte Citronenschalen, ebenso kandirten Citronat und Pomeranzen darunter mengen und aufkochen lassen; man kann sie zu verschiedenen Bäckereien anwenden.

689. Aepfel auf portugiesische Art.

12 Stück Aepfel werden geschält, von Butzen und Kernen gereinigt, entweder im Ganzen oder zur Hälfte getheilt, in Mehl gewälzt und in einer Pfanne mit Schmalz gäh ausgebacken; dann in ½ Maas rothem Wein, mit ½ Pfund Zucker, einigen ganzen Nelken und ½ Stengelchen Zimmt gesotten, doch so, daß sie nicht zerfallen. Sobald dieses geschehen ist, werden sie zierlich auf eine Compotière angerichtet, mit dem obigen aber noch kürzer eingesottenen rothen Wein, mit 1 Paar Anrichtlöffeln voll in Zucker eingesottenem Weichselsaft vermischt, nachdem Gewürznelken und Zimmt beseitigt worden sind, reichlich damit übergossen. Durch Garnirung mit confitirten Weichseln wird ihr Ansehen erhöht.

Auch kann man die Aepfel sobald sie gebacken sind, mit abgezogenen stiftlich geschnittenen Mandeln bestecken; auch können die geschälten vom Kern gereinigten und gespaltenen Aepfel statt in Mehl in einen dünnen Weinteig eingetaucht, im Schmalz ausgebacken, mit rothem Wein, Zucker, Gewürz und ¼ Pfund gewaschenen Weinbeeren den vorigen gleich, beendigt werden.

690. Gesulzte Aepfel.

Nachdem die zu wählende Gattung Aepfel entweder im Ganzen oder zur Hälfte getheilt, in Syrup mit Citronensaft weiß, weich und kurz gesotten worden sind, richtet man sie in was immer für eine Sulze von Citronen, Orangen, Erdbeeren, Himbeeren, Weichseln oder Aprikosen, die mit geklärtem Zucker und Hausenblasen verfertigt worden ist, in eine Sturzform schichtenweis ein und gräbt sie in fein gestampftes Eis.

691. Compot von Birnen.

Diese werden geschält, ganz oder in der Mitte getheilt, Butzen und Kerne herausgenommen und im Wasser mit dem darin gepreßten Saft von einer Citrone halb weich gesotten, von da wieder in kaltes mit Citronensaft vermischtes Wasser geworfen, aus dem genommen, sie nach einigem Auskühlen in einem Syrup von 12 Loth Zucker und 1 Schopen Wasser mit Citronensaft gänzlich weich gesotten werden; dann richtet man sie an und gießt den dickeingekochten Saft noch warm darüber. Auch mischt man unter den dickeingekochten Syrup zuletzt 1 Loth geklärte Hausenblase, gießt ihn auf einen zinnernen Teller, um ihn sulzen zu lassen und dann fein gehackt oder in Stängelchen geschnitten, ziert man die Birnen damit.

Die Birnen können auch mit Tornisoll roth gekocht werden, wenn man sie mit demselben kocht.

692. Birnen mit rothem Wein.

Die Birnen werden ganz oder getheilt in Mehl oder dünnen Weinteig eingetaucht, im Schmalz ausgebacken, in ½ Maas rothem Wein, ½ Pfund Zucker mit Zimmt und Nelken weich gekocht, dann werden sie angerichtet und man gießt den kurz eingesottenen Syrup, von welchem man vorher den Zimmt und die Nelken entfernt hat, darüber.

693. Compot von Erdbeeren oder Himbeeren.

Die Erdbeeren oder Himbeeren werden rein ausgesucht, dann wird nach Bedürfniß Zucker mit Wein und Wasser zu einem Syrup gekocht, worin man die Erdbeeren oder Himbeeren nur einmal aufkochen läßt.

694. Compot mit Aprikosen und Pfirsichen.

Es werden 24 schöne nicht reife Aprikosen möglichst rein geschält, mitten entzwei geschnitten, die Steine be-

seitigt und in einen mit 12 Loth Zucker und 1 Schoppen Wasser, darein der Saft einer Citrone gedrückt wird, geklärten Syrup geworfen, nach einem paarmaligem Aufsieden und Abschäumen richtet man sie an und gießt den noch kürzer eingegangenen Syrup darüber.

695. Compote von Pfirsichen, Pflaumen, Zwetschgen und Reineklauden

werden, nachdem den Früchten die Häutchen abgezogen worden sind, ganz den Aprikosen gleich, zugerichtet.

Auf andere Art. Die Aprikosen oder die Pfirsiche werden fein geschält, mitten von einander gespaltet, die Steine beseitigt, Stück für Stück in fein gestoßenen Zucker eingewälzt und schön angerichtet, der Saft einiger Citronen darauf gedrückt und mit ½ Schoppen gutem starkem weißen Wein übergossen.

696. Compot von Quitten.

Davon werden 12 Stück geschält, in Viertel geschnitten und im Wasser mit Citronensaft weich gesotten; dann werden sie abgeseiht, in einen aus 12 Loth geklärten dickeingesottenen Syrup geworfen, darin noch mit ½ Stängelchen Vanille und mit Citronensaft zur Vollendung ausgekocht und angerichtet, dann gießt man den kurz eingegangenen Syrup darüber.

697. Marmelade von Quitten

ist eben so üblich als Aepfel-Marmelade, sie wird auch ganz dieser gleich verfertigt, ja oft werden beide sogar zusammengesellt oder schichtenweis eine nach der andern aufgerichtet und mit Zucker glasirt.

698. Compot von Kirschen oder Weichseln.

1 Pfund Kirschen oder Weichseln, die Stiele ganz oder halb abgezupft, werden in frisches Wasser geworfen,

daraus abgeseiht und in einen von $^1/_2$ Pfund Zucker mit 1 Schoppen Wasser übersottenen, geklärten Syrup gelegt, darin kocht man sie ein Paarmal gäh auf, schäumt sie ab und richtet sie mit dem noch kürzer eingesottenen Safte an.

Dieselben ohne Stengel und von den Steinen ausgelöst. Dieses Auslösen der Steine geschieht, wenn man mit einem Hölzchen in die Kirsche sticht und den Stein bei der kleinen Oeffnung die durch den ausgezogenen Stengel gemacht wird, geschickt herausschiebt, worauf man die Kirschen oder Weichseln sammt dem Safte, den sie durch diese Spaltung von sich geben, in den zubereiteten geklärten Zucker legt, ein Paarmal damit aufkocht, rein abschäumt und mit einem Schaumlöffel auf eine Compotière trocken anrichtet, dann den kurz und dick eingegangenen Syrup darüber gießt.

Auf andere Art. Die in Zucker eingesottenen Weichseln oder Kirschen werden kalt in willkührlicher Menge mit ihrem eigenen Safte angerichtet und mit Croutons, Biscotten oder Mandelbußerln garnirt.

Auf andere Art können beide Gattungen roh von Stengel und Steine gelöst, mit ihrem eigenen Safte und mit fein gestoßenem Zucker nebst dem Saft einer Citrone in einer irdenen Schüssel ohne zum Feuer zu kommen, überschwungen und angerichtet werden.

Man pflegt sie auch mit 1 Paar Eßlöffeln voll Rum oder Marasquin oder mit verschiedenen Liqueurs zu besprengen.

699. Compot von getrockneten Kirschen, Weichseln, Zwetschgen, Reineklauden.

Diese werden einigemal mit lauwarmen Wasser reinlich abgewaschen, dann mit Wasser und Wein, 1 Stück

Zucker, 1 Stückchen ganzen Zimmt und einer Citronenschale weich gekocht, mit einem Schaumlöffel trocken angerichtet, den kurz und dick eingegangenen Saft darüber gegossen, dann Zimmt und Citronenschalen davon entfernt.

700. Pomeranzen-Compot.

Die äußere Schale wird auf Zucker abgerieben und dann abgeschält, auch die inneren weißen Häutchen müssen davon abgesondert werden. Nachdem man die Pomeranzen blätterweis aber nicht zu dünn schneidet, mit fein gestoßenem Zucker stark bestreut und zierlich anrichtet, übergießt man das Ganze zuletzt mit dem abgeriebenen Zucker, welcher mit dem Saft einiger Orangen und Citronen kalt aufgelöst worden ist.

701. Compot von Erdbeeren.

Die Erdbeeren werden reinlich ausgesucht, im frischen Wasser gewaschen und wenn sie gut abgelaufen sind, in eine Compotière angerichtet, stark mit gestoßenem Zucker bestreut und mit 1/2 Maas Wein übergossen.

702. Melonen-Compot.

Von 1—2 Stück Melonen, von denen vorher die dicke Schale und die vielen inneren Kerne beseitigt wurden, wird das genießbare Fleisch in mondscheinförmige oder länglich kleine Stückchen geschnitten, mit gestoßenem Zucker und dem Safte einiger Citronen aufgelöst, dann angerichtet und den aufgelösten Saft darüber gegossen; auch kann man ein wenig Wein dazu verwenden.

703. Compot von mehreren Früchten.

Es werden Borstorferäpfel fein geschält und ausgehöhlt, dann mit etwas Wasser, Wein und Zucker weich gedünstet, sind sie kühl geworden, werden sie mit Eingesottenem gefüllt und in eine Sturzform gelegt. Ueber

diese Aepfel kommt eine Lage Aprikosen, die eben so gekocht werden, dann eben so gekochte Pfirsiche und Bergamotbirnen, man legt eines nach dem andern in die Form, gießt den Saft allein darüber, gibt noch etwas Wein, Wasser, Zucker, ein wenig Aepfelsulz und ½ Loth aufgelöste Hausenblase dazu, läßt alles zusammen gut aufkochen, seiht es durch ein Tuch über das Obst, stellt das Ganze auf's Eis, daß es sulzt, dann wird es auf eine Schüssel gestürzt.

XX. Von den Crêmen.

Gebackene und verschiedene Crêmen.

Crème von Orangen, Orangenblüthen, Citronen, Kaffee, Marasquin, Vanille, Chocolade und gebranntem Zucker, sind sowohl als selbstständige Gerichte in Krusten oder in silbernen Schalen angerichtet, auch gebacken oder im Dunste gesotten, wie zur Füllung vieler Bäckereien, bei Tafeln von besonderm Werthe.

Es wird ein mittelgroßer Kochlöffel voll vom feinsten Mehl mit 10 Eierdottern und ½ Maas süßem gutem Rahm nach und nach abgerührt, auf einem Windofen unter beständigem achtsamen Umrühren in seine gehörige Dicke gebracht; dann mit ¼ Pfund fein gestoßenem Zucker an einer Citrone oder Orange abgerieben, vermengt und in einer porzellänenen Schale angerichtet, man kann sie warm oder kalt serviren, mit Confituren oder eingesottenen Früchten, mit geschälten Mandeln oder Pistazien oder mit Citronat, kandirten Pomeranzenschalen, mit Mandelbußerln, Bisquit oder Biscotten garniren.

Diesen Crêmen kann man durch verschiedene Zugaben und mitgetheilten Gerüchen auch verschiedene Namen ge-

ben. Der Geruch wird dem Rahm, womit das Mehl und die Eier abgerührt werden, auf folgende Weise mitgetheilt.

Es wird nämlich in ½ Maas kochenden Rahm ein Stängelchen Vanille geworfen, die Casserole zugedeckt und 1 halbe Stunde an einem warmen Ort stehen lassen, wodurch es den Vanillegeruch an sich zieht. Nun darf es nur durch eine Serviette geseiht und ausgekühlt gebraucht werden.

Ebenso wird ein Eßlöffel voll Thee in den kochenden Rahm geworfen, gut zugedeckt und ebenso lange Zeit gelassen, dann durchgeseiht und nach Belieben gebraucht.

Oder es wird ¼ Pfund Kaffee, auch mehr, gebrannt und noch heiß dampfend in reine dünne Leinwand eingebunden, gleichfalls in den kochenden Rahm geworfen, gut zugedeckt und wie die Vorigen behandelt.

Auch wird dieser feine Geruch erwirkt, wenn man 2—3 Loth geröstete Orangenblüthe in den kochenden Rahm wirft, gut zudeckt und 1 halbe Stunde stehen läßt.

Oder auch abgezogene, gewiegte und geröstete Mandeln, oder ein Paar Zimmtstangen werden in den kochenden Rahm geworfen, um den Geruch herauszuziehen.

Oder ¼ Pfund Caccao dem Kaffee ähnlich gebrannt und noch dampfend in reine Leinwand sammt einem Stückchen Vanille eingebunden, hineingeworfen, woraus man dann wie bei den Vorigen den Geruch herauszieht.

Mit Chocolade: indem man 4 Tafeln fein reibt und unter das Mehl mengt.

Mit gebranntem Zucker: es wird ¼ Pfund gestoßener Zucker in einer Casserole über Kohlenfeuer so lange gehalten, bis sich der Zucker zu gelbbraunen Carmel färbt, dieser wird dann nach einiger Ueberkühlung mit ½ Maas

kochendem Rahm abgerührt und auf das Feuer gesetzt, bis sich der Zucker ohne zu sieden gänzlich auflöst und der Rahm den Geruch des Carmels annimmt.

Ebenso können sie gefärbt werden, als: gelb, mit Eierdottern oder aufgelöstem Safran; roth, mit Tornisol; grün, mit Spinattopfen ꝛc. ꝛc.

Die nämliche Crême kann auch statt mit Rahm mit ½ Maas guter dicker Mandelmilch abgerührt, auf gleiche Art mit Bemischung einer Kaffee-Essenz oder geriebenem aufgelösten Chocolade verfertigt, oder mit verschiedenen Gerüchen mit Rahm ausgezogen werden.

704. Gebackene Crême in Schmalz.

Diese Crêmen können auf alle vorher beschriebene Arten, als: mit Chocolade, mit Mandelmilch, mit Marasquin, Rum ꝛc. ꝛc. nur mit einigen Eierdottern aber etwas weniger Rahm abgerührt, auch im Schmalz gebacken werden.

Allein zum Backen muß er dicker seyn, auf dem Feuer gäh unter stetem Rühren, bis sich der Teig von der Casserole und von dem Kochlöffel leicht ablösen läßt, fest eingekocht werden; dann gibt man ihn zum Auskühlen auf einen mit Mehl bestaubten Deckel und backt ihn, entweder ausgestochen, oder in längliche viereckige Stücke geschnitten, oder kugelförmig in ganz dünn bereitetem Bierteig eingetaucht im Schmalz aus.

Man kann ihn auch so gestaltet in abgeschlagene Eier eintauchen, mit Semmelbröseln paniren und auf einem reich mit Butter bestrichenen Platfond an beiden Seiten braten, mit Zucker bestreuen und mit einer glühenden Schaufel glasiren.

705. Crême mit Schnee.

1 Kochlöffel voll Mehl wird mit ½ Maas Rahm, 8 Eierdottern und ¼ Pfund gestoßenen Zucker an einer

Citrone oder Orange abgerieben, fein abgerührt, dann auf einem Windofen unter beständigem achtsamen Umrühren in seine gehörige Dicke gebracht. Während dieser Zeit schlägt man 8 Eierklar zu einem festen Schnee, welcher auf dem Feuer leicht unter die gekochte Crême gemengt wird, dann angerichtet, mit Zucker bestreut, mit einer glühenden Schaufel glasirt, oder nur mit Zucker bestreut und schön garnirt.

Auch diese Crême können mit allen Gerüchen und Zugaben wie die Vorhergehenden verfertigt werden.

So auch kann man diese Crême anstatt mit Rahm mit ½ Maas gutem weißen Wein verfertigen.

Oder auch sobald die Crême auf dem Feuer fertig ist, wird sie angerichtet und mit dem festgeschlagenen Schnee, worunter man ein wenig Zucker mengt, überstrichen, mit Zucker bestreut und im Backofen eine goldgelbe Farbe geben läßt, die Crême werden warm servirt.

706. Schneeballen mit Crême.

Man nimmt nach Bedürfniß 6—8 Eierklaren oder noch mehr und schlägt sie zu einem festen Schnee, unterdessen macht man 1 Maas gute Milch mit ein wenig Zucker und 1 Stückchen Vanille kochend, legt den Schnee mit einem Anrichtlöffel in schöne gleiche Haufen oder auf einem Deckel zu einem Ballen dressirt, hinein und läßt ihn langsam unter geschicktem Umwenden auskochen; dann legt man sie auf ein Sieb zum Ablaufen, die Milch läßt man auskühlen und verfertigt eine beliebige Crême daraus, die Schneeballen werden angerichtet und die Crême darüber gebreitet.

707. Eierkäs anstatt Crême.

8 ganze Eier werden recht stark abgesprudelt, in einer Casserole woran man 2 Maas gute Milch sammt den

Rahm und den Saft einer Citrone gießt und auf dem Feuer zusammengerinnen, durch eine Serviette gut und trocken ablaufen läßt; in eine irdene Schüssel gethan und mit einem beliebigen Geruchzucker vermengt, in eine Form gedrückt, dann auf eine Schüssel gestürzt und mit einer beliebigen Crême oder mit Säften von Früchten garnirt.

708. Reis-Crême auf russische Art.

½ Pfund Caroliner-Reis wird ausgesucht und gewaschen, in 1½ Maas Wasser ganz trocken eingekocht, dann mit ½ Pfund mit Wasser geläuterten, zum Syrup eingekochten Zucker vermengt und ausgekühlt, doch noch lauwarm rührt man eine obere Kaffeetasse voll guten Arac und den Saft von 2 Citronen darunter; in eine mit Arac angefeuchtete, mit Zucker bestreute Form gedrückt, gut ausgekühlt, wird es auf eine Schüssel gestürzt, mit eingesottenen Früchten garnirt, mit Kirschensaft und mit Rum vermengt, servirt.

709. Topfenmilch anstatt Crême.

Man erzeugt von 1½ Maas vom besten dicksten Rahm einen Topfen, der, wenn das Milchwasser gut abgeseiht ist, in eine Serviette eingebunden und in zerklopftes Eis eingegraben wird, um ihn recht fest zu machen. Hat er die nöthige Festigkeit erhalten, so nimmt man ihn aus der Serviette und treibt ihn mit einem Kochlöffel durch einen etwas feinen Durchschlag auf eine Schale, bestreut ihn mit Zucker und gießt unabgesottenen frischen dicken Rahm darunter, jedoch nur so viel, daß es nicht über den Topfen läuft und derselbe sichtbar bleibt.

710. Kalte Reismilch.

½ Pfund ausgesuchter, gewaschener Reis wird in 1 Maas guten Rahm körnig, aber nicht zu weich gesotten,

so daß man jedes Körnchen von einander unterscheiden kann. Nach dieser Vorbereitung wird er ganz trocken und locker, halb ausgekühlt auf eine auf das Eis gestellte Schale angerichtet, mit Zucker bestreut und, wie bei der Topfenmilch, unabgekochter, frischer, dicker Rahm darunter gegossen. Man pflegt ihn auch mit fein gestoßenem Zimmt oder Vanillezucker zu bestreuen, oder in ein mit beliebigem Geruche abgekochten Rahm einzukochen.

711. Gesprudelte Crême mit verschiedenen Gerüchen.

Man wirft in ½ Maas Rahm Vanille, Orangenblüthen ꝛc. ꝛc., wie schon bei Vorhergehendem gelehrt wurde, hinein, gut zugedeckt läßt man es einige Minuten übersieden und stellt es zur Seite. Wenn der Rahm nach gänzlichem Erkalten von einer dieser Beigaben den Geruch vollkommen angenommen hat, wird das Ganze abgeseiht, mit 12 Eierdottern fein abgerührt, mit einer Schneeruthe über schwachem Kohlenfeuer so lange abgeschlagen, bis es sich verdickt. Nun leert man es in eine andere Casserole, versüßt es mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker und setzt es auf das Eis, doch muß immerfort geschlagen werden, bis die Crême vollkommen ausgekühlt ist. Zur Zeit des Anrichtens wird ½ Maas festgesprudelter Schlagrahm leicht damit vermischt und in eine Schale angerichtet; man nennt sie auch Wibs.

712. Gesprudelte Mandelmilch.

Diese wird ganz gleich mit der erst angegebenen gesprudelten Geruch-Crême verfertigt und auch ebenso angerichtet, nur daß statt des mit Geruch gekochten Rahms ½ Maas kräftige Mandelmilch bereitet und dieselbe, mit den 12 Eierdottern abgerührt, über dem Kohlenfeuer verdickt wird.

713. Crême von Chocolade.

Auch diese wird ganz getreu nach der vorigen Weise bereitet, nur wird statt der Mandelmilch von ½ Maas Rahm und ½ Pfund geriebener Chocolade eine dicke Milch-Chocolade verfertigt, diese dann mit 12 Eierdottern kalt und fein abgerührt, unter beständigem Abschlagen eben so über dem Kohlenfeuer verdickt. Nach diesen beiden Bereitungsarten lassen sich die gesprudelten Crêmen auch mit Maraesquin oder Liqueure versetzen, nur werden erst beim Anrichten einige Eßlöffel voll hineingerührt und zuletzt der Schlagrahm; auch kann man sie mit Früchten, Biscotten 2c. 2c. garniren.

714. Gesprudelte kalte Crême auf andere Art.

½ Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 12 Eierdottern in einem verhältnißmäßig großen irdenen Topf beinahe ½ Stunde flaumig abgerührt. Dazu gießt man hernach ½ Maas mit willkührlich gewähltem Geruche infusionirten Rahm, und sprudelt es über schwacher Glut mit einem Kochlöffel so lange, bis es sich schäumend verdickt. Unter beständigem Umrühren wird es in eine Schale gegossen, die auf Eis steht, dann kann man sie auch garniren.

715. Gesprudelte kalte Crême von Erdbeeren oder Himbeeren.

12—15 Eierdottern werden mit ½ Pfund gestoßenem Zucker in einem verhältnißmäßig großen irdenen Topf ½ Stunde lang mit einem Kochlöffel fein abgerührt, dann mit einem großen Schoppen gutem Rahm aufgefüllt, über schwachem Feuer so lange fortgerührt, bis sich die Eierdotter mit dem Zucker und Rahm vollkommen dick verbinden. In dem nämlichen Augenblicke gibt man den Saft von 1 Schoppen frischer reifer Erdbeeren oder Himbeeren durch ein Sieb geschlagen, dazu. Ganz zuletzt

nach vollkommenem Erkalten, schon beim Anrichten wird noch 1 Schoppen festgeschlagener Schlagrahm darunter gemengt, in eine Schale angerichtet, auf's Eis gesetzt und mit den Schönsten der genannten Früchte garnirt.

716. Mit Aprikosen-Marmelade.

Wenn man in die ganz gleiche vorige Masse in dem Augenblicke der Verdickung des Rahms auf dem Feuer statt des Erd- und Himbeersaftes ½ Pfund Aprikosen-Marmelade mengt und dieses dann auch der vorigen Bereitung gleich behandelt, hat man die genannte Crême.

717. Kalte Crêmen im Dunst gesotten.

Zu solchen Crêmen wird der schon mehrmal berührte, mit Geruch infusionirte Rahm verwendet.

Nachdem in eine Maas kochenden Rahm Vanille, Zimmt, Orangenblüthe, Thee, gebrannter Kaffee ꝛc. ꝛc. geworfen wurde, wird er gut zugedeckt und ausgekühlt, bis er von einem dieser ausgewählten Ingredienzien den Geruch hinlänglich angenommen hat, das heißt, infusionirt ist.

So vorbereitet wird er mit 12 Eierdottern und ¼ Pfund gestoßenem Zucker gut untereinander abgerührt und durch ein Haarsieb geseiht; dann gießt man die so bereitete Milch entweder in eine tiefe Schale oder in eine mit Butter ausgestrichene Form, die man in eine Casserole, worin sich vom Boden an Daumenhoch heißes Wasser befindet, stellt, mit einem passenden Deckel bedeckt und, unter und über dem Geschirre Glut schürend, 1 Stunde langsam im Dunste kochen läßt, wornach man es noch lauwarm auf eine Schüssel stürzt und über gehacktes Eis setzt.

Man gießt diese Crême auch mit allen den angegebenen Veränderungen in kleine porzelänene Schalen oder

Becher, die bis zur Hälfte in einer Casserole in's Wasser gestellt und gut zugedeckt werden, dann läßt man sie mit oben und unten angebrachter Glut langsam sieden. So bald sie anfangen zu stocken und sich zu sulzen, werden sie herausgenommen, kalt gestellt, auswendig rein abgewischt und mit einer Serviette auf eine Schüssel geordnet.

Alle diese Crême bekommen von den Zusätzen der Gerüche, der verschiedenen Gewürze, Früchten, von Kaffee und Chocolade ihre Benennung und können auch warm gegeben werden.

718. Gesulzter und gesprudelter Chaudeau auch Wibs genannt.

Er wird wie die vorher abgehandelten, gesprudelten Crêmen verfertigt, nur kommt an die Stelle des Rahms ½ Maas recht guter weißer Wein, vor dem Sprudeln 1 Loth aufgelöste und bis auf ein Paar Eßlöffeln eingekochte Hausenblase dazu. Die 12 Eierdotter werden um 3 Stück vermehrt, so auch nimmt man ¾ Pfund Zucker mit einigen Orangen oder Citronen abgerieben, dazu. Noch kräftiger wird dieser Chaudeau durch den Zusatz von einigen Eßlöffeln voll Rum. Der fertige Chaudeau wird in eine Schale oder Sturzform gethan und zum Sulzen in's Eis gesetzt.

719. Kalter Chaudeau von Erdbeeren oder Himbeeren.

15 Eierdotter werden mit ½ Pfund gestoßenem Zucker in einem verhältnißmäßig großen irdenen Topfe mit einem Kochlöffel ½ Stunde lang gerührt, dazu gibt man 1 Loth im Wasser aufgelöste und bis auf ein Paar Eßlöffeln voll eingegangene Hausenblase, gießt ½ Bouteille Champagner oder Malaga darauf und läßt diese Masse über gelindem Kohlenfeuer unter sehr starkem Sprudeln

dick und schäumend werden, indem man noch den Saft von ungefähr ½ Schoppen frischer reifer durchgetriebener Erdbeeren oder Himbeeren darunter mischt. Die Anrichtungsmethode bleibt der vorigen gleich.

720. Gesulzte Crême auf russische Art.

½ Maas festgeschlagener Schlagrahm wird in eine irdene Schüssel gethan, mit ¼ Pfund Geruchzucker und 2 Loth aufgelöster Hausenblase bis auf einige Eßlöffel eingekocht und darunter gemengt, ferner mengt man gebratene Kastanien, rein geschälte Nüsse, kandirte Nüsse, kandirte Kirschen und Weichseln, Citronat und Pomeranzenschalen, wie auch kandirte Reineklauden ꝛc. ꝛc. darunter, anstatt Geruchzucker gibt man ihm den Geschmack von Marasquin oder Rum oder sonst einen beliebigen Liqueur, am Schlusse färbt man es rosenroth mit aufgelöster Cochenille, füllt es in eine Sturzform und läßt es auf dem Eise sulzen.

Anmerkung. Man kann auch anstatt aufgelöster Hausenblase einen gekochten Kalbsfuß=Stand nehmen, als: Es werden 4 von den Knochen ausgelöste Kälberfüße gewaschen, in 1½ Maas Wasser langsam recht gut abgeschäumt, weich gekocht; nachdem man es durch ein Tuch rein abgegossen und gut abgefettet hat, läßt man es bis zu 1 Schoppen einkochen, dann wird es zu süßen Sulzen, gesulzten Crêmen und Blanc=Manger verwendet.

XXI. Von den Blanc-Manger und Crêmen.

721. Mandelsulz.

Es werden 1 Pfund süße Mandeln in reinem Brunnenwasser eingeweicht und über Nacht darin stehen gelassen,

am andern Tage der Schalen entledigt und in frisches Wasser geworfen, endlich aus demselben genommen, wieder abgetrocknet und in einem steinernen Mörser unter öftern Anfeuchten mit einigen Tropfen frischem Wasser sehr fein gestoßen, daß sie nicht ölig werden.

Aus dem Mörser genommen, rührt man sie in einem irdenen Geschirre mit ungefähr ½ Maas, auch noch etwas mehr, reinem frischen Wasser nach und nach mittelst eines Kochlöffels gut ab, läßt sie 1 Stunde in diesem Zustande stehen und preßt sie abgetheilt durch ein rein ausgewaschenes Seihtuch. Die davon erhaltene Mandelmilch wird mit ½ Pfund aufgelöstem Zucker und 3 Loth in einem Schoppen Wasser gesottener und rein geklärter Hausenblase, die bis auf den dritten Theil eingekocht seyn muß, lau vermengt; dann wieder alles zusammen durch ein reines Seihtuch geseiht, welches endlich in einen zierlichen Model von schicklicher Größe gegossen und in's Eis gesetzt wird.

Ist es festgesulzt, wird es aus dem Eise genommen, die Form gäh in heißes Wasser getaucht, auswendig gut abgetrocknet, dann geschickt auf die Schüssel gestürzt und derselbe behutsam aufgehoben.

Statt der erwähnten Form wird dieses Blanc-Manger zur Veränderung in 12 auch in mehrere Eierschalen, nachdem sie an der Oberfläche geöffnet, rein ausgeleert und gut ausgetrocknet wurden, mit Vorsicht eingegossen und die damit gefüllten Eier Stück für Stück mit den Spitzen in feingehacktes Eis gegraben. Nach vollkommenem festem Sulzen nimmt man die Eierschalen weg und richtet das Blanc-Manger in eiförmiger Gestalt auf eine Schale oder Schüssel zierlich an.

Will man die von der Blanc-Mangermasse geformten Eier in 2 Hälften theilen, so belegt man eine jede Hälfte

in der Mitte mit sehr fein geschnittenen Blättchen von in Zucker kandirten Aprikosen, um die Farbe der Eierdotter täuschend vorzustellen.

Diese Masse kann auch in eine porzelänene Schale ganz einfach gegossen und auf's Eis zum Sulzen gesetzt, dann oberflächlich mit Confituren oder Bisquit ꝛc. ꝛc. garnirt werden.

Sie kann zwei- und dreifärbig aufgegossen werden, nämlich: weiß und mit zerlassener Chocolade, oder weiß und mit schwarzem klaren Kaffee, oder grün mit Pistazien oder Spinattopfen, oder roth mit aufgelöstem Cochenille, gelb mit aufgelöstem Safran. Man färbt diese Mandelmilch auch im Ganzen mit diesen Ingredienzien und gießt sie schön gefärbt zum Sulzen auf.

Mit Kaffee. ½ Pfund gebraunter, gemahlener Kaffee wird in ½ Maas Brunnenwasser eingekocht und davon 1 Schoppen des stärksten Kaffeetrankes verfertigt, welchen man gut zugedeckt, so lange stehen läßt, bis er sich gesetzt hat und ganz klar abgeseiht werden kann. In diesem Zustande wird er kalt viel gezuckert, mit 1½ Loth in Wasser aufgelöster und geklärter Hausenblase und so ganz schwarz schichtenweise mit beinahe 1 Schoppen weißer dicker Mandelmilch, die auch hinlänglich gezuckert ist und mit 1½ Loth eben so zubereiteter Hausenblase vermischt, in eine gewählte Sturzform aufgegossen und in's Eis gesetzt. Dieses Aufgießen muß mit aller Vorsicht geschehen, denn die zweite Schichte sowohl vom Kaffee als von der Mandelmilch kann erst dann aufgegossen werden, wenn die erste vollkommen gesulzt hat und dieses bezieht sich ferner auf alle noch aufzugießenden Schichten oder Lagen.

Mit Chocolade. Sie bleibt ganz in Bereitung, Behandlung und allen Zugaben der Vorigen gleich, nur

statt dem Kaffee wird ½ Pfund Chocolade in 1 Schoppen Wasser überkocht, dazu gegeben.

722. Blanc-Manger auf andere Art, mit Kälberfuß-Stand, von Citronen, Orangen, dessen Blüthe, Vanille, Kaffee, Caccao, Thee, Mandeln, Carmel oder Chocolade ꝛc. ꝛc.

¼ Maas Rahm läßt man mit einer von diesen Ingredienzien den Geruch oder Geschmack ausziehen, wie es schon bei den Crêmen gelehrt wurde, mischt dann ¼ Pfund gestoßenen Zucker und 1 Schoppen zergangenen lauwarm eingekochten Kälberfuß-Stand darunter, hierauf wird es durch ein reines Tuch geseiht, in eine Sturzform gegossen und im Eise fest sulzen lassen. Man kann sie lagenweis eingießen, wie auch färben.

723. Geschlagene Schnee-Crême.

12 Eierklaren werden in einem Schneekessel bis zum Aufsteigen des Schnees geschlagen, dieses mit 1 Schoppen frischem ungekochten dickem Rahm und ¼ Pfund gestoßenem Zucker vermengt, diese Mischung wieder in 3 Schoppen infusionirten, das heißt: mit Gerüchen von Vanille, Zimmt, Orangen, Kaffee, Thee, Chocolade gesättigten Rahm vereint, in einen irdenen Topf gegossen und alles zusammen ziemlich lange untereinander gesprudelt. Den Topf setzt man über schwaches Kohlenfeuer und fährt mit dem Sprudeln so lange fort, bis die Milch sich mit dem Schnee vermengt hat und dicklich wird, nach welchem Erfolge man den Topf sogleich vom Feuer rückt, die Milch etwas überkühlen läßt und in eine Schale gegossen, sie auf das Eis setzt.

Will man durchgeschlagene frische Aprikosen, Erdbeeren oder Himbeeren, und deren Stelle zur Winterszeit die Marmeladen dieser Früchte, dazu nehmen, so wird statt des

Rahms 3 Schoppen natürliches Süßes und Dickes gegeben.

Auf englisch. 1 Schoppen zergangenen Kalbsfuß-Stand, 3/4 Pfund gestoßenen Zucker und 1/2 Maas weißen Wein läßt man so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat; dann thut man es in einen Schneekessel, gießt 1/2 Bouteille Champagner und 1/4 Bouteille Arac, den Saft von 3 Citronen und 2 Orangen, nebst 8 Eierweiß dazu, setzt es in das Eis und schlägt es mit einem Beselchen so lange, bis es weiß und dicklich wird, dann in eine Form gegossen und im Eis gesulzt.

XXII. Von dem Schlagrahm.

Hierzu muß man vorzüglich sorgen, einen süßen, dicken, nur einen Tag alten unabgesottenen Rahm und zwar von der besten Gattung zu erhalten, welcher sich leicht zu festem Schaum verwandeln läßt.

Man nimmt davon 2 Maas und setzt sie in's Eis, sprudelt sie in einem großen irdenen Hafen oder Schneekessel mit einem Beselchen zu festem Schaum.

Man kann auch, um eine festere Haltbarkeit zu erzielen, vorher 1 Messerspitze voll fein pulverisirten Tragant darunter mengen.

Derselbe wird mit einem Schaumlöffel herabgenommen und über ein Sieb gelegt, damit sich das Flüssige absondere. Auf gleiche Weise wird nach und nach mit dem übrigen Rahm fortgefahren, bis alles zu Schaum gesprudelt ist. Nun wird er mit 1/4 Pfund gestoßenem Geruchzucker vermengt, schön hoch, bergartig auf eine Schüssel angerichtet und mit Mandelbußerln, Hippen oder Biscotten garnirt.

Oder man mengt 1/4 Pfund gestoßenen Zucker ohne

Geruch und ½ Maas reife rein ausgesuchte Erdbeeren oder Himbeeren darunter.

724. Gestürzten Schlagrahm.

Zu diesen obigen festgeschlagenen Schlagrahm mischt man ¼ Pfund gestoßenen Geruchzucker und 3 Loth geklärte Hausenblase, die bis auf 3 Eßlöffel voll eingekocht ist, mit der größten Geschwindigkeit auf dem Eis darunter gerührt, und dann das fertige Ganze in dem über Eis eingegrabenen Model eingefüllt.

Auf die nämliche Weise werden diese Schlagrahme auch mit verschiedenen Liqueurs, mit Rum, Carmel, Marasquin und mit mehreren Gerüchen behandelt, auch kann man sie wie die Crême färben.

725. Gestürzten Schlagrahm mit Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen ꝛc. ꝛc.

1 Maas von reifen Erdbeeren, Himbeeren oder Aprikosen wird durch ein Sieb geschlagen, mit ½ Pfund gestoßenem Zucker, mit 2—3 Loth geklärter, durchgepreßter und auf 2—3 Eßlöffel voll kurz eingegangener Hausenblase genau vermischt, dann mit dem Schlagrahm flüchtig und ohne Verzug abgerührt, welches auch mit den beigegebenen Marmeladen von Aprikosen, Reineklauden, Pflaumen, Hagebutten, Weichseln u. dgl. geschieht.

XXIII. Von den klaren Sulzen.

Die gute Klärung der Hausenblase ist bei Verfertigung der Sulzen eine ebenso nothwendige Vorarbeit, als die Klärung des Zuckers, wovon das Gelingen der Sulzen vorzugsweise abhängt. Es wird daher der folgende Unterricht zur Verfertigung derselben eben so wenig als noch

eine besondere Empfehlung der größten Aufmerksamkeit bei dieser Arbeit überflüssig seyn.

Ungefähr 3 Loth weiße und fleckenlose Hausenblase wird reinlich gewaschen und mit 1 Schoppen frischem Wasser in einer Casserole über Kohlenfeuer langsam und unaufhörlich gekocht, wovon man von Zeit zu Zeit den Schaum mit dem Eßlöffel abnimmt, bis die Hausenblase ganz aufgelöst, klar und etwas kürzer eingesotten ist. Nun wird sie reinlich durch ein Haartuch gepreßt, in einer anderen gut verzinnten Casserole genau zugedeckt, und bis zum weiteren Gebrauche aufbewahrt.

Um den Zucker zu klären, wird 1 Pfund davon mit ½ Maas reinem Wasser in einer Casserole auf's Feuer gesetzt, die Hälfte eines Eierklars mit 1 Paar Anrichtlöffeln voll Wasser gut abgeschlagen, auch hinzugegeben, alsdann so beides vereinigt nur auf einer Seite des Feuers fortwährend und langsam gekocht.

Nach einiger Zeit des Kochens werden 1 Paar Eßlöffel voll kaltes Wasser nachgegossen und der Sud damit abgeschreckt; dieses befördert das Klären und der Schaum steigt leichter auf, den man zuletzt mit einem Eßlöffel abnimmt. Den nun kurz genug, zu Syrup eingesottenen Zucker, seihet man durch ein rein gewaschenes Haartuch in ein irdenes Geschirr, deckt ihn mit Papier genau zu und stellt ihn bis zum Gebrauche zur Seite.

726. Erdbeer-Sulz.

2 Maas reife durchgesuchte Erdbeeren werden in eine zinnerne etwas mehr als 2 Maas haltende Gefrierbüchse gethan, dazu 1 Pfund gestoßenen Zucker gegeben und der Saft von 12 Citronen darauf gedrückt, die dergestalt gefüllte Büchse genau geschlossen, dann alles darin untereinander geschüttelt und beisammen eine Nacht lang an

einem kühlen Orte stehen lassen. Durch die Kraft des Zuckers und der Citrone wird ein Saft ausgezogen, den man, weil dieses zur Klärung viel beiträgt, mit ½ Schoppen darauf gegossenem Wasser abschreckt und untereinander rührt.

So verrührt, wird der Saft durch ein reines Seihtuch, das inwendig noch mit Löschpapier belegt ist, langsam und klar in ein irdenes Geschirr geseiht und mit 3 Loth vorher aufgelöster klargesottener Hausenblase, welche nur lau seyn darf, gut vermengt. Der klare abgeseihte und mit der Hausenblase vermengte Erdbeersaft wird in eine Schale oder Form in fein gestampftes Eis gegraben, wo er sich in einigen Stunden zu der verlangten Sulze hinlänglich bildet.

727. Himbeer-Sulz

ist nur eine Wiederholung der Erdbeer-Sulz, statt der Erdbeeren nimmt man Himbeeren.

728. Blaue Veilchen-Sulz.

So viel man frisch gepflückte blaue Veilchenblätter in eine 3 Maas haltende Gefrierbüchse gepreßt hineinbringen kann, werden in derselben mit ½ Pfund gestoßenem Zucker vermischt, der Saft von 12 Citronen darauf gedrückt, die Büchse gut verschlossen, beides darin untereinander geschwungen und eine Nacht lang an einem kühlen Orte stehen lassen, worauf der in dieser Zeit sich von selbst bildende blaue Saft mit einigen Eßlöffeln voll frischem Wasser geschreckt, durch ein aufgebundenes reines Seihtuch klar geseiht, hernach mit 3 Loth Hausenblase, welche in 1 Schoppen Wasser versotten, geklärt und kurz eingegangen ist und mit ½ Pfund gut versottenem geklärtem Zucker-Syrup, beides ja nicht warm, vollkommen untereinander gemischt wird. Weiter beendiget man diese Sulze wie die von Erdbeeren.

729. Johannisbeer-, Kirschen- oder Weichseln-Sulz.

Von diesen Früchten wird der Saft ausgepreßt und mittelst zwei- bis dreimaligem Aufgießen durch ein Seihtuch, ohne auf das Feuer zu kommen, hell und klar filtrirt.

Diese ganze Masse muß 3 vollkommene Schoppen Sulz geben, nämlich die Hälfte von dem gepreßten Safte der Frucht, die andere Hälfte von geklärtem Zucker und 3 Hausenblasen. Die Mischung geschieht im ausgekühlten Zustande.

Die vollständige Beendigung nebst Sulzung auf dem Eise, ist wie bei allen übrigen Sulzen gleich.

Es ist übrigens keine Folge, daß das vorgeschriebene Pfund geklärter Zucker gänzlich verbraucht werden muß, da dieses von dem mehreren oder minderen süßen Geschmack der Früchte abhängt. Man muß daher den Geschmack der Sulz erst versuchen und nach diesem entweder die angegebene Menge Zucker hineingeben oder etwas davon zurückbehalten, um die rechte Süße zu erzwecken.

730. Aprikosen-Sulz.

20 Stück große frische Aprikosen werden gespalten, geschält und die Steine herausgenommen, in dem von ¾ Pfund Zucker mit einem Schoppen Wasser und mit dem Saft von 6 Citronen erst übersottenen und daraus erzeugten dünn gehaltenen Syrup weich gekocht. Der davon klar gezogene und dann ausgekühlte Saft wird durch ein aufgebundenes und noch mit Löschpapier belegtes Seihtuch filtrirt, dann mit 3 Loth aufgelöster, geklärter Hausenblase, so lange sie noch lau ist, vermengt, den andern Sulzen gleich in Formen oder Schalen gegossen und zum Sulzen in's Eis gegraben.

Im Winter werden diese Sulzen von eingesottenen

Früchten und Säften mit Zuckersyrup nebst Zusatz von Wein oder Citronensaft verfertigt.

Man nimmt zu diesem Zwecke von jeder der genannten Gattungen ½ Pfund, löst sie mit Zuckersyrup und Wein oder Citronensaft auf und filtrirt sie gleich den Vorigen durch ein Seihtuch. Jeder dieser mit geklärtem Zuckersyrup und mit Citronensaft oder Wein aufgelösten und filtrirten Säfte auch von frischen Früchten, muß wenigstens eine Masse von 3 Schoppen geben, die dann mit 3 Loth geklärter Hausenblase lau vermischt und auf dem Eise gesulzt wird.

731. Orangen-Sulz.

Von 10 hochrothen, süßen und des Geruches wegen auch von 2 bittern Orangen werden die Schalen an der rauhen Oberfläche eines halben Pfundes Zucker leicht abgerieben und dann von demselben mit einem Messer herabgeschabt.

Von den süßen Orangen wird der Saft ausgepreßt, die bittern werden aber, ohne den Saft auszupressen, sobald sie abgerieben sind, beseitigt; den abgeriebenen Zucker, noch mit ¼ Pfund unabgeriebenem vermehrt, löst man mit 1 Schoppen Wasser auf und klärt ihn. Ist er ausgekühlt, wird er mit dem durch ein Seihtuch filtrirten Orangensaft und dem Saft von 6 Citronen nebst 3 Loth geklärter Hausenblase gut vermengt und wie die Vorigen gesulzt.

Dieselbe in den Orangen-Schalen. Man schneidet von 12 gleichgroßen süßen Orangen die Köpfchen an der Oberfläche ab, höhlt mit einem Hohleisen diese Früchte vollkommen aus und preßt von dem herausgehobenen Fleische den Saft aus, welcher auch noch mit dem von 6 Citronen vermehrt und dann durch ein Seihtuch filtrirt wird.

Die Schalen dieser Orangen werden nicht abgerieben, sondern nur noch, doch sehr behutsam, damit die äußere rothe Haut und ihre Form nicht beschädigt wird, von dem darin anhängendem Weißen entledigt und so in's kalte Wasser gethan, worin man sie eine Zeit lang liegen läßt.

Nach Verlauf dieser Frist werden sie wieder aus dem Wasser genommen, abgetrocknet und jedes Stück einzeln bis zur Hälfte in's Eis gegraben, dann mit dem oben erwähnten Saft des ausgepreßten Orangenfleisches und der Citronen ebenso Stück für Stück voll gefüllt. Der Saft wird vorher aber noch mit 3/4 Pfund Zucker, in 1/2 Maas Wasser nebst einigen fein abgeschnittenen Orangenschalen verkocht und geklärt, sammt 3 Loth aufgelöster geklärter Hausenblase vermengt.

Hat sich die in den Orangen enthaltene Masse vollkommen gesulzt, so werden solche entweder in ihrer ganzen Gestalt oder mit einem scharfen dünnen Messer in 4 Theile zerschnitten und zierlich angerichtet.

732. Citronen-Sulz.

Nachdem von den Hälften 18 reifer Citronen die gelbe Schale auf der rauhen Oberfläche mit 1/2 Pfund Zucker nur leicht abgerieben und dieselben in der Mitte auseinander geschnitten worden sind, preßt man den Saft aus ihnen heraus und filtrirt ihn durch ein Seihtuch. Das mit den Citronenschalen abgeriebene 1/2 Pfund Zucker wird noch mit 1/2 Pfund unabgeriebenem vermehrt und so zusammen in 3 Schoppen frischem Wasser zu geklärtem Syrup gesotten. Wenn dieser Syrup ausgekühlt ist, wird er mit dem ausgepreßten filtrirten Citronensaft und 3 Loth geklärter Hausenblase vermengt, in einen in Eis gegrabenen Model gegossen und gesulzt. Man kann diese Sulz auch wie die von Orangen in die ausgehöhlten Schalen der Citronen füllen und auch so behandeln.

733. Wein-Sulz.

1 Pfund Zucker wird mit ½ Maas frischem Wasser geklärt, zu ungefähr 1 Schoppen Syrup kurz eingekocht, nach nöthigem Auskühlen mit 1 Bouteille Champagner, Madeira-, Malaga-, Tokayer- oder ½ Maas guten weißen Wein vermengt, wobei man auch nicht vergessen darf, die in allen Sulzen nöthigen 3 Loth geklärte Hausenblase beizugeben, worauf man diese Sulz auch den vorigen gleich vollendet.

734. Sulzen mit verschiedenen Liqueuren.

Als: mit Marasquin, Mokka, Vanille, Orangen, Rum u. dgl. Es wird ½ Pfund Zucker mit ½ Maas Wasser geklärt, dann kurz zu 1 Schoppen Syrup eingekocht, mit dem Safte von 6 Citronen und 1 Schoppen beliebiger Liqueure nebst 3 Loth geklärter Hausenblase vermengt und wie bekannt beendigt.

735. Punsch-Sulz.

In 1 Schoppen kochendes Wasser wird ½ Eßlöffel voll grüner Thee geworfen, genau bedeckt und bei Seite gesetzt, klar durchgeseiht, ausgekühlt und der klare Saft von 6 ausgedrückten Citronen beigegeben, dann die davon sehr dünn abgeschnittenen Citronenschalen mit ¾ Pfund Zucker in 1 Schoppen Wasser überkocht, klar durchgeseiht und so überkühlt mit dem geklärten Thee sammt 1 Schoppen Rum und 3 Loth geklärter Hausenblase vollkommen untereinander gemengt und wie alle vorigen Sulzen beendigt.

736. Sulz von Kälberfüßen.

4 rein gewaschene, von den Knochen ausgelöste Kälberfüße werden zu kleinen Stücken geschnitten und mit 1½ Maas reinem Wasser unter öfterm Abschäumen so lange

in einer Casserole gekocht, bis sie auf ½ Maas eingesotten sind und dann durch ein reines Tuch geseiht. Dazu kommen ¾ Pfund geklärter Zucker mit dem Safte von 4 Citronen und 1 Schoppen weißen Wein, mit etwas Zucker und fein gestoßenem gemischtem Gewürz. Alles dieses wird von 4 zu Schnee geschlagenen Eierklaren untereinander gerührt, in der Casserole über das Feuer gestellt und so unter fortgesetztem Abschlagen geklärt, dann durch ein aufgebundenes, mit Löschpapier belegtes Seihtuch langsam wasserklar filtrirt.

Eine ähnliche Sulz erzeugt man auch ohne Kälberfüße mit ½ Pfund geraspeltem Hirschhorn, ohne an den andern Zugaben und an der Behandlung etwas zu ändern, indem beide dieser Gattungen Sulzen in einer Form auf das Eis gestellt werden.

XXIV. Gefrorenes.

737. Gefrorenes Zucker-Carmel.

20 Loth Zucker und einige Eßlöffel voll Brunnenwasser werden in einem Einsiedebecken so lange gekocht, bis der Zucker anfängt etwas bräunlich zu werden, dann schüttet man 1 Maas Rahm dazu und läßt den Zucker darin auflösen; wenn die Masse etwas kalt geworden ist, sprudelt man selbe mit 12 Eierdottern gut ab, setzt sie auf die Glut und läßt sie unter fortwährendem Sprudeln so lange darauf, bis sie anfängt dicklich zu werden. Bei öfterm Umrühren läßt man sie ganz erkalten, dann in die Gefrierbüchse gethan. Die Büchse stellt man in ein tiefes Gefäß mit fein gestoßenem Eis gefüllt, so zwar, daß die Büchse von allen Seiten mit Eis umgeben ist; während eines gleichförmigen Drehens wird von Zeit zu Zeit die

Büchse geöffnet und das Gefrorene von deren Wänden losgemacht, ist es durchaus gefroren, so kann man sich dessen auch bedienen.

738. Gefrorenes mit Geruchzucker.

20 Loth Zucker werden mit 1/2 Schoppen Wasser so lange gekocht, bis er anfängt zu spinnen, dann schüttet man 1/2 Maas infusionirten Rahm von Vanille, Orangenblüthe u. dgl. wie bei den Crêmen gelehrt wurde, daran, läßt den Zucker darin auflösen und wenn die Masse kalt geworden ist, sprudelt man selbe mit 14 Eierdottern gut ab und läßt sie noch einmal unter beständigem Sprudeln so lange auf der Glut, bis es anfängt dicklich zu werden. Uebrigens verfährt man damit wie beim Obigen.

739. Gefrorenes von Chocolade.

12 Loth Chocolade werden mit 1 Maas Rahm und 1/4 Pfund Zucker unter immerwährendem Sprudeln gekocht, und ganz ausgekühlt sprudelt man selbe mit 14 Eierdottern gut ab, läßt sie noch einmal unter beständigem Rühren so lange auf der Glut, bis die Masse anfängt dicklich zu werden. Uebrigens verfährt man damit wie mit dem Vorhergehenden.

740. Gefrorenes von Erdbeeren oder Himbeeren.

Schöne reife Erdbeeren oder Himbeeren werden durch ein Tuch gepreßt, indessen wird 1/2 Pfund Zucker mit 1/4 Schoppen Wasser auf die Glut gesetzt und so lange gesotten, bis der Zucker anfängt sich zu spinnen, dann gibt man 1/2 Maas von dem durchgepreßten Erdbeer- oder Himbeersaft dazu, läßt die Masse noch einmal aufkochen, gut abschäumen und beendet dieses Gefrorene dem Vorhergehenden gleich.

Auf andere Art. 1 Maas Rahm, 20 Loth ge-

stoßener Zucker und 16 Eierdotter werden in einem Topfe gut abgesprudelt, dann auf der Glut zu einer dicklichen Crême abgerührt, mit 1 Schoppen rein ausgepreßtem Saft vermengt und so lange abgerührt, bis es ganz kalt geworden ist, alsdann gibt man sie in die Büchse auf Eis und behandelt es den Vorigen gleich.

741. Gefrorenes von Aprikosen.

Man nimmt sehr reife Aprikosen, preßt selbe durch ein Tuch, setzt 1 Pfund Zucker mit etwas Wasser auf die Glut, läßt ihn unter öfterem Abschäumen so lange kochen, bis er geläutert ist und anfängt zu spinnen; dann gibt man 1 Maas von dem rein ausgepreßten Aprikosensaft dazu, läßt es noch einmal aufkochen, schäumt es ab, nimmt es von der Glut; wenn die Masse kalt geworden ist, gibt man sie in die Gefrierbüchse und beendigt dieses Gefrorene dem frühern gleich.

Man kann auch auf diese Art das Gefrorene von Kirschensaft verfertigen.

742. Pomeranzengefrorenes.

1 Pfund Zucker wird mit ½ Schoppen Wasser genetzt, der Zucker wird jedesmal vorher gestoßen, genetzt, und ½ Schoppen weißer Wein so lange gekocht, bis der Zucker anfängt sich zu spinnen; dann preßt man von 10 Pomeranzen den Saft gut aus, seiht ihn durch und mengt ihn dem Zucker bei, läßt es gut auskühlen, gibt sie in die Büchse und beendigt es dem Vorhergehenden gleich.

743. Gefrorenes mit Liqueuren.

20 Loth Zucker werden mit Wasser geläutert und eingekocht bis er sich spinnt, mit ½ Maas Rahm auf der Glut aufgelöst; dann ganz ausgekühlt wird es mit 14 Eierdottern abgesprudelt, auf die Glut gesetzt und unter

beständigem Sprudeln so lange gekocht, bis es dicklich wird, alsdann läßt man es unter öfterm Umrühren erkalten und gibt ihm den Geschmack von Marasquino oder sonst einem beliebigen Liqueure und beendigt es wie die Vorhergehenden.

XXV. Von der Bereitung der beliebten warmen und kalten Getränke.

744. Punsch auf gewöhnliche Art.

Man reibt auf 2 Pfund Zucker das Gelbe von 4 Citronen ab, den Zucker legt man in einen Suppentopf und breitet eine Serviette darüber, man bringt darein das Abgeriebene und drückt den Saft von 12 Citronen dazu, gießt 3 Maas kochendes Wasser, in dem ½ Loth grüner Thee abgebrüht wurde, nebst einer Bouteille guten Rum darüber, läßt alles in den Topf gut durchlaufen, noch einmal recht heiß gemacht und dann servirt.

745. Eierpunsch.

Man bringt in einen Kessel die Schalen von 2 auf Zucker abgeriebenen Citronen und den Saft von 4, desgleichen 1 Pfund Zucker, 1 Maas Rheinwein, 1 Schoppen Arac und 12 in 1 Schoppen Wasser zusammengerührte ganze Eier, setzt den angeführten Kessel auf Kohlenfeuer und schlägt das Ganze mit einem Beselchen so lange ab, bis der Schaum aufwärts steigt.

Dieser Punsch wird in Kelchgläsern gegeben.

746. Punsch-Essenz.

Der Saft von 4—6 Citronen, oder noch besser 4 Citronen und 2 Orangen werden nebst 1 Schoppen gutem Rum untereinander geschüttelt und dann ruhig stehen

lassen; wenn sich die Flüssigkeit nach 48 Stunden geklärt hat, läßt man den Saft ablaufen und seiht ihn durch Löschpapier. Hernach klärt man 1 Pfund Zucker in ½ Maas Wasser mit 1 Eiweiß ab, mischt dieses alles gut untereinander und erhält auf diese Art die Essenz, worauf man nur warmes Wasser gießen darf, um augenblicklich den besten Punsch fertig zu haben.

Um einen Punsch zu verbessern, nimmt man ein Paar Citronen weniger, dafür werden einige Orangen auf Zucker abgerieben und sie sammt deren Saft beigemischt.

747. Grog.

1 Schoppen kochendes Wasser wird mit ein wenig grünem Thee abgebrüht, worunter man Zucker und Rum mischt und dann gegeben.

748. Crambamboli.

Es wird eine Bouteille Rum in einen Topf geschüttet, mit Papier angezündet, über der Flamme beiläufig 1 Pfund Zucker geschmolzen und bis zum letzten Restchen in den Rum träufeln lassen, was gewöhnlich so angetragen werden muß, daß es bis zur Auslöschung des brennenden Rums geschehen ist.

749. Glühwein.

Ein halbes Stängelchen Zimmt, einige Nelken, etwas wenig geschabte Muskatnuß oder eine Citronenschale werden mit ¾ Pfund Zucker in 1 Maas rothem Wein aufgelöst, bis zum Kochen heiß werden lassen, dann durchgeseiht und servirt.

750. Mandelmilch.

1 Pfund geschälte süße Mandeln werden mehrere Male in frischem Wasser ausgewaschen, um sie rein zu machen, dann fein im Mörser gestoßen, worunter man nach und

nach ein Gläschen Wasser gießt. Zur gehörigen Masse zermalmt, bringt man sie in ein anderes Gefäß, rührt allmählig 2 Maas Wasser darunter, preßt sie durch eine Serviette und zuletzt mit beiläufig 12 Loth Zucker vermengt.

751. Mandel-Syrup.

1 Pfund abgezogene Mandeln werden mehrere Male im frischen Wasser gewaschen, fein gestoßen und mit ein wenig Wasser angefeuchtet; dann läutert man 1 Pfund Zucker zum Flug, rührt ihn nach und nach unter die Mandeln, preßt es gleich so lang es noch heiß ist, recht stark durch eine Serviette und verwahrt den Syrup in Bouteillen.

752. Limonade.

Das Gelbe von 1 Citrone wird auf 1/4 Pfund Zucker abgerieben und in einen Topf gebracht, worauf man den Saft von 5—6 Citronen preßt und 1/2 Maas Brunnenwasser gießt. Alles gut untereinander gerührt, wirft man noch 1/4 Pfund Zucker darein, wenn sich derselbe aufgelöst hat, läßt man das Ganze durch eine Serviette laufen.

653. Limonade-Syrup.

Man reibt 5—6 Citronen ab, kocht 1 Pfund Zucker zum Bruch, gibt den Saft von 12 Citronen dazu, rührt es auf dem Feuer recht untereinander und läßt es nur heiß werden, ja nicht kochen und durch ein Haarsieb laufen; ausgekühlt wird es in Bouteillen gefüllt und aufbewahrt. So mengt man etwas von diesem Syrup unter das Wasser, wenn man einer Limonade benöthigt ist.

754. Himbeerensaft oder Sulz.

1 Maas reife Himbeeren werden durch ein dichtes Tuch gepreßt und 3/4 Pfund Zucker mit etwas Wasser gekocht, bis er sich spinnt; dann gibt man den ausgepreß-

ten Saft dazu, läßt ihn zu einer dicken Sulze einkochen, füllt die Gläser damit an und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

755. Weichselsaft oder Sulz.

Man nimmt reife Weichseln sammt den Kernen, stößt und preßt sie durch ein Tuch, auf 3 Schoppen dieses Saftes nimmt man 1 Pfund Zucker und verfährt damit wie mit dem Vorhergehenden.

756. Himbeersaft.

Sehr reife Himbeeren werden gesäubert und mit einem Kochlöffel zerdrückt, dann über Nacht an einen kühlen Ort gestellt, den andern Tag drückt man sie durch ein Tuch gut aus; 3 Schoppen dieses ausgepreßten Saftes werden mit 1 Pfund Zucker vermengt und auf die Glut gestellt, man läßt ihn über 1 halbe Stunde sieden, schäumt ihn sorgfältig ab, läßt ihn etwas überkühlen und füllt die Gläser damit, an dem zweiten Tag gibt man etwas frisch zerlassenes Schmalz oder ein wenig Mandelöl darauf und bewahrt es an einem kühlen Ort.

757. Johannisbeer-Saft.

Reife Johannisbeeren werden durch ein Tuch gepreßt, eine Zeit lang stehen gelassen, das Klare abgegossen, 2 Schoppen dieses klaren Saftes werden mit 1 Pfund Zucker in ein Einsiedebecken gegeben und gut aufgekocht, dann etwas überkühlt in die Gläser gefüllt; wenn es kalt geworden, gibt man oben etwas Mandelöl und bewahrt es an einem kühlen Orte.

XXVI. Von Bereitung der eingesottenen Früchte, Säfte und Marmeladen.

Vor allem ist beim Kochen des zum Einsieden der Früchte bestimmten Zuckers strenge Aufmerksamkeit zu empfehlen. Der dazu gewählte Zucker muß gut geläutert und so lange gekocht werden, bis er große Perlen oder Blasen wirft, ist der Zucker aber gar zu stark gekocht, so fangen die Früchte zu candiren oder zu graniren an, was nicht geschehen soll.

Der Schaum welcher sich beim Einsieden der Früchte oder Marmeladen darauf bildet, muß mit dem Schaumlöffel rein abgenommen werden. Sollte dieses Abschäumen mit dem Löffel nicht hinlänglich erreicht werden können, so nimmt man Papier zur Hülfe, welches auf jene Flecke der einzusiedenden Früchte, wo sich noch immer Schaum zeigt, gedrückt wird, damit er sich daran hänge: denn um die Früchte lange und unverdorben zu conserviren, darf nicht der geringste Schaum zurückbleiben.

Die Tiegel und Gläser, oder was immer für Geschirre, worin die eingesottenen Früchte gefüllt werden, dürfen erst einen Tag nach der Füllung und nach vollkommener Auskühlung zugebunden werden und die Papiere ehe man die Gefäße zubinden will, müssen rund nach demselben geschnitten, in Mandelöl getaucht seyn und fest auf die Früchte gedrückt werden.

Alle eingesottenen Früchte sollen an einem trockenen, kühlen, jedoch im Winter nicht dem Gefrieren ausgesetzten Orte aufbewahrt werden.

758. Eingesottene Aprikosen.

Große, aber nicht vollkommen reife Aprikosen werden fein geschält, entweder in 2 Theile zerschnitten oder im

Ganzen in frisches Wasser geworfen, nach einiger Zeit wieder herausgenommen und in ein irdenes Geschirr gelegt, darin übergießt man sie mit eingegangenem, geläutertem, siedendem Zucker und läßt sie, um auszukühlen, eine Nacht lang stehen. Am andern Tage werden sie aus dem zu Syrup versottenen Zucker herausgehoben, trocken und ordentlich in die Behältnißgläser geschichtet und der Saft lau darüber gegossen, dem man vorher noch ¼ Pfund Zucker beigibt und das Ganze in einer messingenen Pfanne über Kohlenfeuer zur gehörigen Dicke einsieden läßt; dann, mit Blasen gut zugebunden an einem kühlen Orte aufbewahrt.

759. Eingesottene Marmelade von Aprikosen.

1½ Pfund Zucker werden mit 1 Schoppen Wasser so lange gesotten, bis er große Blasen wirft und schwere Tropfen vom Löffel fallen; dann nimmt man 2 Pfund durchgeschlagene Aprikosen hinzu, läßt sie unter unausgesetztem Umrühren und Abschäumen gut einsieden, bis sie die gehörige Dicke erhalten haben, worauf die Einfüllung in die Gläser geschieht.

760. Eingesottene Pfirsiche und Marmelade

ist die nämliche Behandlung wie bei den Aprikosen.

761. Eingesottene Reineklauden.

Es werden große, schöne, grüne Reineklauden, nachdem das Ende ihrer Stiele abgeschnitten wurde, von verschiedenen Seiten, hauptsächlich nahe am Stiele, mit einer Nadel gestupft und in einem mit sehr vielem Wasser gefüllten Becken auf das Feuer gesetzt. Wenn das Wasser so erhitzt ist, daß es der hineingehaltene Finger nicht mehr ertragen kann, bringt man sie vom Feuer hinweg und läßt sie über Nacht in einem irdenen Geschirre stehen.

Am andern Tage werden die Früchte aus dem Wasser genommen und in geläuterten, noch kochenden Zuckersyrup geworfen, worin sie ganz und trocken in bestimmte Gläser reihenweis gelegt und der Syrup, nachdem er noch einige Grade stärker eingekocht wurde, halb ausgekühlt darüber gegossen wird.

762. Marmelade von Reineklauden

wird auf die nämliche Weise wie die von Aprikosen verfertigt.

763. Eingesottene Quitten.

Die Quitten werden geschält, in 4 Theile geschnitten, gäh abblanchirt, mit frischem Wasser abgekühlt und in geläutertem Zucker, doch nicht zu weich übersotten, über Nacht damit stehen gelassen; dann trocken in die Gläser gebracht und mit dem noch dicker und kürzer eingekochten halb ausgekühlten Syrup übergossen, die Gläser gut verbunden und so aufbewahrt.

764. Eingesottene Marmelade von Quitten.

Gelbe, vollkommen reife Quitten werden geschält, in 4 Theile geschnitten, die Steine herausgeputzt, in einem voll Wasser gefüllten Topf auf Kohlenfeuer gesetzt und so lange gekocht, bis sie weich sind, dann abgeseiht und durch ein grobes Sieb gedrückt. Zu jedem Pfund durchgetriebener Quitten wiegt man 1 Pfund Zucker, der geklärt, gut gesotten und ihm die durchgetriebene Quittenmasse beigemischt wird.

Alles zusammen kocht man hierauf wieder in einem Einsiedebecken auf Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren eine Zeit lang, bis die Masse dicklich ist und man sie zum Auskühlen auf die Seite stellen kann. Während des Kochens drückt man den Saft von 3 Citronen daran

und muß sich wohl in Acht nehmen, damit die Marmelade auf dem Boden nicht anlege noch anbrenne.

765. Eingesottene Weichseln oder Amorellen.

1 Pfund Zucker wird mit 1 Schoppen Wasser gut verkocht, darein werden 1½ Pfund ausgesteinte Weichseln oder Amorellen geworfen und 1 halbe Viertelstunde damit versotten, dann herausgenommen, trocken in die Gläser gefüllt und ausgekühlt. Den Saft läßt man mit einigen Nelken dick und kurz so lange einsieden, bis er schwere Tropfen wirft und gießt ihn halb ausgekühlt über die Früchte.

766. Eingesottene Kirschen.

Beim Einsieden der Kirschen richtet man sich ganz nach den Weichseln, auf 3 Pfund ausgesteinte Kirschen nimmt man 1 Pfund Zucker.

767. Eingesottene Weichseln- oder Kirschen-Sulz.

Man stößt 3—4 Pfund Weichseln oder Kirschen sammt ihren Steinen in einem Mörser, preßt sie durch und siedet sie mit 1½ Pfund geläutertem Zucker und mit einigen Nelken zur dicken Sulz gäh ein.

768. Eingesottene Zwetschgen.

Nachdem die Zwetschgen fein geschält und ohne sie entzwei zu reißen, die Steine davon herausgenommen worden sind, bringt man sie in ein irdenes Geschirr. Indessen klärt man nach der Menge der Zwetschgen ein oder auch mehrere Pfund Zucker und gießt den noch stark siedenden dicken Syrup darüber.

Man kann auch ein Stängelchen Zimmt mit dem Zucker kochen.

769. Zwetschgen-Marmelade.

4 Pfund geschälte oder ungeschälte von Steinen ausgelöste reife Zwetschgen werden mit 1 Pfund mit Wasser befeuchtetem Zucker in einem Becken unter beständigem Rühren auf Kohlenfeuer, zu dicker fester Marmelade eingekocht.

Die dürren Zwetschgen werden in der Quantität von 4 Pfund in einem Topfe mit Wasser überfüllt, mit Beigabe von Citronenschalen, Nelken und Zimmt sammt den Steinen weich gekocht; dann mit dem Saft durch ein grobes Sieb passirt und mit 1 Pfund Zucker in einem messingenem Becken unter beständigem Umrühren dick eingesotten.

770. Eingesottene Hagebutten.

Reife, von Kernen gelöste, von dem Rauhen sauber geputzte und von den Stengeln abgeschnittene Hagebutten, gibt man in einen mit Wasser gefüllten irdenen Topf und läßt sie einige Stunden an einem warmen Orte stehen, damit sie ein wenig weich werden; dann treibt man sie durch ein grobes Sieb. Auf 2 Pfund Mark wird 1 Pfund Zucker in einem messingenen Becken geklärt, das Mark darein gethan und unter beständigem Umrühren über Kohlenfeuer dick eingekocht.

771. Eingesottene Himbeeren.

1 Pfund Zucker wird mit 1 Schoppen Wasser so lange gekocht und abgeschäumt, bis sich der Zucker spinnt, so gibt man 4 schöne ausgesuchte Himbeeren hinein und läßt sie einigemal aufkochen, legt sie mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb, dann trocken in die Gläser, den Saft läßt man so lange einsieden bis er eine Sulz bildet, alsdann gießt man ihn über die Himbeeren.

772. Eingesottene Johannisbeeren

werden wie die Himbeeren behandelt; auf 1½ Pfund Johannisbeeren nimmt man 1 Pfund Zucker.

773. Eingesottene grüne Nüsse.

Man nimmt die Nüsse, so lang sie noch klein sind und der Kern nicht gebildet ist, gewöhnlich geschieht dieses zur Johanniszeit, sticht selbe mit einer großen Holznadel einigemal durch und läßt sie 14 Tage lang wässern, gibt aber täglich frisches Wasser darauf, bis sie ganz weich geworden sind. 1 Pfund Zucker wird mit 1 Schoppen Wasser geklärt und so lange gekocht, bis er schwere Tropfen wirft; dann thut man die Nüsse dazu, läßt sie mehrmal aufsieden und gibt sie in Gläser.

Aufbewahrung in Dunst gesottener Früchte.

Die dazu erlesenen Früchte, gewöhnlich: Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen, Weichseln, Reineklauden, Zwetschgen, Himbeeren, Erdbeeren oder Stachelbeeren werden frisch abgepflückt, in mehrere eigens dazu bestimmte Einsiedegläser ordentlich so hoch hinaufgelegt, daß oben der Raum in der Höhe eines kleinen Fingers leer bleibt. Das Glas wird mit einem passenden Stöpsel fest zugestopft, doch so, daß dieser die Früchte nicht berührt, und, um das Eindringen der Luft und des Wassers zu verhüten, zur Vorsicht noch mit genäßter Ochsenblase und Bindfaden wohl und fest verbunden. Jedes einzelne dieser mit Früchten gefüllten Gläser wird mit feinem Heu vollkommen eingehüllt; dann davon so viele als der Raum erlaubt, in ein großes Wannel nebeneinander der Ordnung nach gestellt. Auch die bleibenden Zwischenräume müssen hinlänglich mit Heu ausgefüllt und Alles über Kohlenfeuer 1 halbe Viertelstunde in Dunst gekocht werden.

Man nimmt hierauf das Wannel vom Feuer hinweg, läßt die Gläser darin ohne sie zu berühren, auskühlen, hebt sie aus diesem Gefäße heraus, reinigt sie von allem Heu, trocknet sie gut ab und bewahrt sie an einem kühlen Orte.

Andere für den Winter aufzubewahrende Obstgattungen, so wie auch Paradiesäpfel werden ebenfalls erst im Dunste gesotten, in wohlgereinigte Einsiedegläser mit einer großen Oeffnung am Halse geordnet.

774. Grüne Bohnen einzumachen.

Man nimmt Bohnen, sauber geputzt und nach Belieben geschnitten, macht einen Kessel mit Wasser siedend, nimmt eine Zäune die in den Kessel geht, füllt sie damit und thut sie mit den Bohnen in das siedende Wasser, läßt sie einmal aufsieden, schüttet sie in eine große Zäune heraus, daß sie dünne liegen und abtrocknen, so fährt man fort, bis alle Bohnen verwellt sind. Alsdann nimmt man eine Stande, welche unten einen Zapfen hat, legt unten hinein Traubenlaub, dann die Bohnen und etwas Bohnenkraut, oben wieder Traubenlaub und kaltes gesalzenes Wasser daran gegossen, bis es darüber geht, alsdann den Deckel darauf gelegt und mit etlichen Steinen beschwert. Das Wasser läßt man alle andere Tage durch den Zapfen ablaufen und gießt es wieder obenauf, so verfährt man 5—6 Mal damit.

Wird davon gebraucht, legt man sie zuvor über Nacht in frisches Wasser.

Auf andere Art. Es werden ganz dünne Bohnen nach der Länge in eine große Schüssel fein geschnitten und eine gute Hand voll Salz dazu, etliche Mal überschwungen, dann in ein Fäßchen gethan, bis es fast voll ist, hierauf wird dieses zugeschlagen, in den Keller gelegt und

öfters umgerüttelt, auf diese Art sind sie lang aufzubewahren.

Will man sie aber in ein Ständlein thun, woraus man täglich zum Kochen nehmen kann, so müssen sie beschwert werden, auch wird Bohnenkraut dazwischen gelegt.

Wenn man sie kochen will, werden sie über Nacht in frisches Wasser gelegt und einige Male abgegossen.

775. Bohnen in Essig einzumachen.

Es werden ganz kleine Bohnen sauber geputzt, länglich geschnitten und im siedendem Salzwasser ein Paar Mal aufkochen lassen; dann läßt man sie gut ablaufen, thut sie in ein beliebiges Gefäß nebst ganzem Pfeffer und Lorbeerlaub, gießt Essig daran bis er darüber geht, oben auf gießt man etwas Provencer-Oel und bewahrt sie im Keller auf.

776. Gurken in Essig einzumachen.

Die kleinen Gurken werden sauber gewaschen und in eine irdene Schüssel gethan, dann wird ein scharfes Salzwasser gesotten und siedend daran gegossen, bis es darüber geht, man läßt sie zweimal 24 Stunden stehen, gießt das Salzwasser davon und gibt sie in ein beliebiges Gefäß, thut Dill, Fenchel, Lorbeerlaub und ganzen Pfeffer dazu, macht guten Essig kochend, läßt ihn auskühlen und gießt ihn über die Gurken, er muß darüber gehen, thut sie in den Keller und schüttelt sie anfänglich öfters.

777. Salz-Gurken einzumachen.

Halb gewachsene Gurken werden reinlich gewaschen, man nimmt Traubenlaub, legt das Faschee damit aus und füllt sie mit den Gurken, dazwischen man Dill und ganzen Pfeffer gibt, oben wieder mit Traubenlaub belegt, gut zugemacht, mit Salzwasser voll gefüllt und im Keller

öfters hin und her gerollt, man füllt es zuweilen mit kaltem Salzwasser auf, so sind sie in etlichen Wochen fertig. Zu 1 Maas Wasser gibt man eine Hand voll Salz.

778. Geschnittene Gurken einzumachen, zu Ragouts oder Saucen.

Große Gurken werden geschält, in 4 Theile getheilt, das Mark und die Körner davon entfernt und in schöne Schnitzchen geschnitten, gut eingesalzen und ein wenig Essig daran gethan; hierauf läßt man sie eine Zeitlang stehen, gut ausgedrückt, thut man sie in ein Geschirr mit etwas ganzem Pfeffer und Nelken, dann mit Salzwasser aufgefüllt.

779. Zwetschgen in Essig einzumachen.

Auf 12 Pfund reife Zwetschgen nimmt man 3½ Schoppen starken Essig und 2½ Pfund Zucker, die Zwetschgen werden mit einem Tuche rein abgeputzt und mit einem spitzigen Hölzchen 4—5 Mal gestochen bis auf die Kerne, dann in ein Gefäß gethan. ½ Loth Zimmt und ½ Loth Nelken werden in ein Säckchen gebunden und oben darauf gelegt, der Essig wird mit dem Zucker eine Viertelstunde lang gekocht und kochend über die Zwetschgen gegossen, gut zugedeckt läßt man sie 24 Stunden stehen, dann wird der Essig abgegossen, wieder abgekocht und kochend darüber gegossen, nachdem man ihn wieder 24 Stunden gelassen, wird der Essig zum dritten Male gekocht und abgeschäumt. Hierauf thut man die Zwetschgen hinein, läßt sie ein Paarmal aufkochen, aber mit Vorsicht, daß sie nicht aufspringen, dann thut man sie wieder in ihr Gefäß, legt das Säckchen mit dem Gewürz darauf und gießt den Essig darüber, nach völligem Auskühlen wird es zugebunden und aufbewahrt.

XXVII. Vorkehrungsgerichte.

Gewöhnlich, besonders bei Tafeln ist gebräuchlich, daß man zum Rindfleisch sowohl kalte als warme Beilagen gibt, z. B. Gemüse, kalte und warme Saucen, Salate, Garnirungen von Kartoffeln, verschiedene Rüben, Weißkraut oder Wirsing, welches alles in den angezeigten Rubriken zu finden ist. Auch ist zu bemerken, daß man sich angewöhnt an allen Speisen, besonders die Saucen abzufetten.

780. Eine Braise zu verfertigen.

Eine Braise ist eine auf besondere Art zubereiteter Kraftsud von Wurzelwerk, Speck und Kernfett, womit man Geflügel und anderes Fleisch, ganz oder zerschnitten, ja auch Gemüse weich kocht. So wird auch der Braisesaft zu Saucen verwendet, oder wenn man einige Kalbsfüße mitkocht und einen Zusatz von Wein gibt, kann man eine sauere Sulz daraus machen. — Um es in der Folge nicht so oft zu wiederholen, kann man wie folgt verfahren: Man nimmt dazu ¹/₄ Pfund Schneideschinken, ¹/₄ Pfund Kernfett, ¹/₈ Pfund frischen Speck, ein wenig ganzes Gewürz, als: Nelken, Muskatblüthe und Pfeffer, nebst verschiedenem Wurzelwerk, als: 1 gelbe Rübe, ¹/₂ Sellerie, ein Paar Zwiebeln und einige Petersiliewurzeln, welche in kleine Stücke zusammengeschnitten und dieses alles mit 1 Maas Suppe begossen wird. Darin wird das Fleisch oder Geflügel oder was immer für ein Gericht damit bereitet werden soll, gelegt und mit Speckscheiben belegt. Manchmal gibt man auch Wein dazu.

781. Glace oder trockene Bouillon zu verfertigen.

5 Pfund Rindfleisch sammt Zuwage, 5 Pfund Kalbfleisch, 2 Kälberfüße, 3 Pfund in Saft braungebratenes

Schweinfleisch, 2 Stück rohe alte Hühner, ¹/₄ Pfund Schneideschinken und 2 große mit Nelken besteckte Zwiebeln werden in einem großen kupfernen Kessel mit 3 Maas Wasser langsam aufgedünstet und wenn das beim Verdünsten sich immer ein wenig verflüchtigende Wasser im Kessel durch Nachfüllen wieder ersetzt worden ist, sehr weich gesotten. Der durch diesen Sud aufgetriebene Schaum muß inzwischen immer abgenommen, die Brühe von demselben gereinigt und durch eine Serviette geseiht werden. Die dadurch erzeugte starke Suppe in eine andere große Casserole übertragen, kocht man auf einem Windofen bei starkem Kohlenfeuer so kurz ein, daß sie zu einer Substanz wie Syrup verdickt, damit sie aber nicht anbrenne, vergesse man ja nicht, gegen dem Schlusse fleißig umzurühren. Sobald sie zäh wird, ist sie fertig und man stelle sie vom Feuer hinweg, entweder um sie auszukühlen oder um sie gleich in Formen zu Zelten zu gießen, die darin einige Zeit in freier Luft von allen Seiten abtrocknen müssen, um das Anlaufen oder Schimmeln zu vermeiden. In dieser Gestalt ist sie vorzüglich auf Reisen nützlich, weil sie sich gut einpacken läßt und in allen Fällen verwendet werden kann.

Die Auflösung bei diesen Zelten, wenn man sie gebrauchen will, geschieht mit einer verhältnißmäßigen Quantität warmer leichter Brühe, oder in Ermanglung solcher, auch mit reinem heißem Wasser, indem man die Glace eine Zeit lang verkochen läßt.

782. Beschamele vorräthig zu machen.

Man rührt 3 Kochlöffel voll Mehl mit 3 Schoppen gutem Rahm sehr fein ab und läßt es bis zur gehörigen Dicke verkochen, worauf es durch ein Sieb gestrichen wird und zu seiner Bestimmung gebraucht werden kann. Soll

es zu Fleischspeisen dienen, so wirft man während dem Kochen einen halben Zwiebel, 1 Stück Schneideschinken und 1 Stück Kalbfleisch beides in Würfel geschnitten und mit 1/4 Pfund Butter überdünstet, darein. Will man diesen, mit solchen Beimischungen Fleisch-Beschamel genannt, recht stark haben, so gibt man auch 1 Stück Glace hinzu.

783. Spinat-Topfen.

Dazu nimmt man nach Bedürfniß 2—3 Hände voll rein gewaschenen Spinat, dann Theilweis gestoßen und durch ein Seihtuch recht fest ausgedrückt, damit man sehr viel Saft erhält. In der Zwischenzeit setzt man eine Casserole mit frischem Wasser an das Feuer, wenn dieses zu sieden anfängt, gibt man den Spinatsaft hinein und läßt ihn einigemale in dem Sude aufwallen, darnach man ihn auf einem umgekehrten Sieb vom heißen Wasser abseiht und wieder mit kaltem begießt; durch diese Manipulation behält der Topfen seine schöne grüne Farbe, die Zubereitung muß aber sehr schnell betrieben werden.

Dieser Topfen wird verwendet, um Suppen, Saucen, Fascheen und Bäckereien, oder was immer für andere Speisen grün zu machen.

784. Eine braune Sauce.

Um sie schnell zu verfertigen, läßt man ein Stückchen Zucker in Fette braun, dann 1—2 Kochlöffel voll Mehl damit gelb werden, mit Fleischbrühe aufgelöst und zum fernern Gebrauche verwendet.

785. Glasirte kleine Zwiebeln.

Es wird ein Stückchen Zucker mit Fett oder Butter in eine Casserole gethan, welchen man etwas braun werden läßt, dann mit wenig Fleischbrühe auffüllt, man thut die kleinen geschälten Zwiebeln nebst ein bischen Salz da-

zu hinein und läßt sie langsam weich und kurz eindünsten, schwingt sie ein Paarmal um, daß sie ringsum braun werden.

786. Glasirte Kastanien

werden vorher abgesotten oder gebraten und geschält, dann ebenso behandelt wie die Zwiebeln.

787. Feine Kräuter.

Sie werden bei verschiedenen Speisen nach Vorschrift verwendet und erzeugt, indem man mehrere Zwiebeln oder Chalotten, grüne Petersilie sehr fein gewiegt und so mit einem Stückchen Butter vermengt, nur wenig anpassiren läßt.

788. Sepice. Gewürzmischung.

Majoran, Gewürznelken, etwas Pfeffer und einige Blätter Muskatblüthe, nebst ein wenig Ingwer. Diese Ingredienzien werden zu Pulver gestoßen und bei Fascheen oder Würsten nach Vorschrift verwendet.

789. Eine Beize oder Marionade zu Fischen oder Fleisch.

Man passirt nämlich einen zerschnittenen Zwiebel mit einigen Chalotten, einigen ganzen Gewürznelken mit Thymian und Lorbeerblättern in zerlassenem Fette gut an, gießt 1 Schoppen Essig darauf, läßt es gut aneinander versieden und zuletzt noch warm über das Fleisch laufen, welches darin öfters umgewendet wird. Zu Wildpret, um es länger in der Beize aufzubewahren, kann man sie auch kalt auf folgende Art anwenden: Man legt das abgeputzte Wildpret in eine Schüssel, ein wenig gesalzen, mit zerschnittenen gelben Rüben, einem Sträußchen Thymian, Petersiliewurzeln sammt Kraut und etwas Essig, darin gut umgewendet, man gießt etwas Oel darüber, wendet es alle

Tage fleißig um, so kann man es lange erhalten. Zwiebel darf man nicht dazu verwenden, sie sind schädlich bei kalten Beizen.

Den Fisch einmariniren. Man legt den Fisch ganz oder zerschnitten, ein wenig gesalzen in eine Schüssel, belegt ihn mit fein in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Petersilie, begießt ihn mit Oel, worin man ihn öfters umwendet.

Das Wort mariniren bedeutet auch das Fleisch oder sonstige Gegenstände in seiner Marinade öfters umwenden.

790. Bierteig (siehe Seite 188).

791. Wasserteig (siehe Seite 183.)

792. Einen gebrühten Milchteig.

Ein Paar Kochlöffel voll Mehl werden in einer Schüssel mit kochender Milch langsam zu einem zähen und glatten Teige wie ein Brandteig abgerührt, man thut einen Eßlöffel voll heißes Schmalz darein, dann gesalzen und mit ganzen Eiern verdünnt bis er flüssig wird; es ist sehr gut, wenn man die Eier vorher in warmes Wasser legt.

793. Weinteig.

Man nimmt 2 Kochlöffel voll Mehl mit kochendem Wein, worin man Citronenschalen und ein wenig Zucker abgekocht hat, dann abgerührt, ein bischen Salz, 1 Eßlöffel voll heißes Schmalz daran und mit 3 ganzen Eiern verdünnt; sollte er noch zu fest seyn, so gießt man ein wenig kalten Wein nach.

794. Gebackene Semmel-Croutons.

Um sie zur Suppe zu verwenden, werden sie klein würfelig geschnitten, oder auch fein halb Glied lang in Messerrückendicke Filets oder in flache gliedlange viereckige Scheibchen geschnitten. Sie werden schön blaßgelb aus

dem Schmalze gebacken und auf ein Tuch gelegt, damit sich das Fette davon abzieht. Auch können die viereckigen Scheibchen in zerschlagene Eier eingetaucht und im Schmalz gebacken, verwendet werden.

795. Garnirungen

schneidet man verschieden, als: stopselartig oder starke Messerrückendicke Scheiben und dressirt sie rund oder in Halbmondform, oder in halbe Scheiben oder in Dreieck, oder als Hahnenkämme oder in Herzchen. Sie werden im Schmalze blaßgelb gebacken, die Speisen, Ragouts und Gemüse damit garnirt.

796. Krebsbutter zu verfertigen.

24—30 kleine Krebse werden abgesotten, nachdem Schweife und Eingeweide beseitigt worden sind, bloß Schalen und Scheren mit 1/4 Pfund Butter zusammengestoßen und in einem Tiegel mit wenig kaltem Wasser gut geröstet. Diese Masse drückt man fest durch ein Seihtuch und läßt sie abgekühlt stocken.

797. Kräuter-Butter.

Petersilie, Bertram, Pimpernelle und junge grüne Zwiebeln werden fein gewiegt, mit Butter abgetrieben, ganz wenig gepfeffert und gesalzen, geben diese Butter.

798. Sardellen-Butter.

Ein Stückchen Butter unter fein gestoßene Sardellen gemengt und durch ein Haarsieb getrieben, geben uns dieselbe.

Beide Butter sind zu verschiedenen Speisen, Saucen und Fascheen anwendbar, wie auch Messerrückendick auf Semmel- oder Brodschnitten aufgestrichen, reicht man sie auf einem Teller rangirt, gleich nach der Suppe als **Hors d'oeuvres** herum.

799. Gebrannter Zucker zum Färben.

Man thut einen Anrichtlöffel voll gestoßenen Zucker in ein eisernes Pfännchen und läßt es unter beständigem Umrühren mit dem Kochlöffel dunkelbraun werden; alsdann gießt man ein Gläschen frisches Wasser darauf, läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen und, passirt, hebt man es zum weitern Gebrauche auf.

800. Semmel-Fülle (siehe Seite 172 und 173).

801. Krebs-Fülle (siehe Seite 173).

802. Leber-Fasche (siehe Seite 218).

803. Salbigon.

Einige vorher ausgewässerte und abblanchirte Kalbsbriesen werden klein würfelig geschnitten und mit eben so klein geschnittenen Champignons, mit ein wenig Zwiebeln und Petersilie in Butter anpassirt. Dieses stäubt man mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl ein, rührt es mit guter Suppe ab und läßt es langsam weich sieden, bis es die gehörige Dicke erhält, worauf man klein würfelig geschnittene, blanchirte Schneidespargeln, oder eben so geschnittene Krebsschweife oder nach der Jahreszeit auch Trüffeln und Austern gibt; hierauf wird es mit 1—2 Eierdottern legirt und abgekühlt, dann in kleine Pastetchen gefüllt. Dieses Salbigon kann zu Mehlspeisen und verschiedenen andern Gerichten verwendet werden.

XXVIII. Von den Speisezetteln.

Die Art und erforderlichen Kenntnisse Speisezettel zu entwerfen, besteht vorzüglich darin, wohlschmeckende Gerichte nach den bestehenden Jahrszeiten, nach dem Ge-

schmacke und der Anzahl der Gäste in eben der Ordnung vorzuschreiben, wie sie zur Tafel kommen sollen.

Bei großen Tafeln, wo die Kochkunst ihre Regeln uneingeschränkt ausüben kann, wird uns der Entwurf der Speisezettel viel leichter als bei kleinen Familien- und Freundschaftstafeln seyn, wobei der wenigern Anzahl der Speisen, sowohl der Geschmack des Hausherrn, als auch einiger besonders auszuzeichnender Gäste beobachtet werden soll.

Da nun aber der Gebrauch eingeführt ist, daß die warmen Speisen sogar bei großen Tafeln nicht mehr eingesetzt werden, so werden die Tafeln mit schönen Blumenvasen, mit den kalten Speisen, als: Bäckereien, Crême, Gelees, Compoten, saueren Sulzen, kalten Pasteten und Obst, wie auch mit dem Dessert zierlich geordnet.

Daher zeige ich nach dem Speisezettel die gehörige Ordnung und Auswechslung der Speisen an, wie sie sollten servirt werden.

Speisezettel von 2—10 Gedecken.

Schüsuppe mit Leberknödel.
Rindfleisch, gesotten mit Wirsing und Senf.
Huhn mit Nudeln.
Gefüllte, gebratene Kalbsbrust mit Endivisalat.

Reissuppe mit Huhn.
Gesottenes Rindfleisch mit durchgetriebenen Kartoffeln und rothen Rüben.
Blaues Kraut mit Bratwürsten und Kastanien.
Gebratener Rehrücken mit Kirschen-Compot.
Gebackene Strauben.

Nudelnsuppe.
Gebratenes Rindfleisch mit gerösteten Kartoffeln und Gurkensalat.
Gedünstetes Weißkraut mit Schöpsen-Carbonaden.
Gebratenes Huhn mit Feldsalat.
Schwarzbrod-Pudding mit Weinsauce.

Kräutersuppe mit gebähten Semmeln.
Gesottenes Rindfleisch mit Zwiebelsauce und eingemachten Gurken.
Gelbe Rüben mit gebackenen Kalbsbriesen.
Wildpret-Ragout mit abgeschmälzten Nudeln.
Dessert: Käse und Butter.

Griessuppe.
Gesottenes Rindfleisch mit Meerrettig.
Sauerkraut mit Wachteln.
Lammsbraten mit Aepfel-Compot.

Kartoffelsuppe mit gerösteten Semmeln.
Rindfleisch gebraten mit Schü, gebackene Kartoffeln und Carviolsalat.
Grüne Erbsen mit Lamms-Carbonaden.
Hasen mit Rahmsauce und Eierhaber.

Flädlensuppe.
Gesottenes Rindfleisch mit Sardellensauce und Senf.
Carviol mit Sauce und Omeletten.
Frische Rindszunge mit polnischer Sauce.
Gebratenen Kapaun mit Kopfsalat.
Mandeltorte.

Suppe à la Reine mit Knödeln.
Gebratenes Rindfleisch mit gedünsteten Kartoffeln und kalter Schnittlingsauce.
Bayerische Rüben mit Schweins-Carbonaden.
Spinat mit gespickten Kalbsbriesen.
Kalbsfricando mit Maurachen oder Champignonssauce.
Gebratenen Hecht mit Schü und Citronen.
Mandelpudding mit Hagenbuttensauce.
Gebratenen Indian mit Salat.
Aspic mit Schwarzwild.
Dessert: Bisquit und Obst.

Speisezettel von 10—40 Gedecken.

Frische Austern mit Citronen.
Schüsuppe mit Wurzeln, Knödeln und Würstchen.
Kleine Butterteig-Pastetchen mit Salbigon.
Gebratenes Rindfleisch mit Garnitur, Sardellensauce und kalten Beilagen.
Carviol mit Sauce und gebackenen Hühnern.
Bohnen mit Schöpsen-Carbonaden.
Kalbskopf mit Ragoutsauce.
Schwarzwild mit schwarzer Sauce.
Krebspudding mit süßer Krebssauce.
Gebratene Rebhühner mit Salat und Weichsel-Compot.
Dessert: 1 Linzertorte, 1 Schwarzbrodtorte und Obst.

Durchgetriebene Hühnersuppe mit Reis.
Gefüllte gebackene Risollen.
Gesottenes Rindfleisch mit Petersiliensauce und kalten Beilagen.
Sauerkraut mit Fasanen.
Blaukohl mit Kastanien und Bratwürstchen.
Hühnerfricassee in Butterpasteten.

Blaugesottene Forellen mit holländischer Sauce.
Gebratenen Indian mit Salat.
Crême von Vanille.
Gelee mit Früchten.
Blättertorte.
Dessert: Obst.

Russischen Caviar mit gebähten Semmeln oder polnische rohe Gänsebrüste, oder rohen westphälischen Schinken mit Butterbrod.
Durchgetriebene braune Rübensuppe mit gebackenen Semmeln.
Krebssuppe.

---

2 Platten kleine Pastetchen mit Haschee.
2 „ gebackenes Fricassee von Hühnern.
4 Teller Butter und 4 Teller Rettig.

---

2 Platten Rindfleisch mit Saucen und Beilagen.

---

2 Platten Spargeln mit fricassirten lämmernen Brüsteln.
2 „ gestürzten Wirsing mit geräucherter Zunge.
2 „ grüne Erbsen mit kleinen glasirten Fricando's.

---

2 Platten Hasen mit Kapernsauce.
2 „ fricassirte Kalbstendrons mit einem Kranz von gedünstetem Reis.
2 „ Braisirte Hühner mit Sauerampfersauce.

---

2 Platten große Krebse.
2 „ Gebratene Rebhühner.
2 „ Hirschkalbsschlegel.
4 Schüsseln mit zweierlei Salaten.
2 Platten Forellen mit Sulz.

---

2 Platten süße Mehlspeisen von Mandeln.
2 „ mit spanischen Windtorten.
2 „ Kirschenkuchen.
4 Schüsselchen Vanille-Crême.
4 „ „ Sulz von Weichseln.
4 „ „ Compote von Aprikosen.
4 „ „ Compote von Birnen.
Gefrorenes von Erdbeeren.
Gefrorenes von Liqueuren.
Dessert: Obst.

Fastenspeisezettel von 2—20 Gedecken.

Erbsensuppe.
Sauerkraut mit Stockfisch.
Dampfnudeln mit Vanillesauce.
Gebackene Karpfen mit grünem Salat und hartgesottenen Eiern.

Fischsuppe.
Spinat mit Ochsenaugen.
Frösche in Fricasseesauce.
Eierhaber.

Linsensuppe.
Rübenkraut mit Pfannenkuchen.
Gebratenen Hecht.
Gebackene Hefenkücheln mit Zwetschgen-Compot.

Krebssuppe.
Grüne Erbsen mit gebackenen Fröschen.
Hecht mit gedünsteten Kartoffeln.
Immennester mit Weinbeeren.

Schüsuppe mit Semmelknödeln.
Gelbe Rüben mit gefüllten Eiern.
Gebratene Karpfen.
Englischen Pudding mit Chaudeau.

Durchgetriebene Erbsensuppe mit Croutons.
Sauerkraut mit Häring.
Geschwungene Hechtenfilets mit Kräutersauce.
Casserolepastete mit Maccaroni und Parmesankäse.
Gebratene Rohrhühner.
Gebackene Forellen und Salat.
Pudding mit Weinsauce.
Gerührte Brodtorte.
Obst, Butter und Käse.

Fischrogensuppen mit Wurzeln.
Kleine Pastetchen mit Hechtfasche.
Spinat mit Hecht-Carbonaden.
Frösche in weißer Sauce mit Spargeln.
Karpfen in rothem Wein gesotten.
Gebackener Hecht mit Salat und Eiern.
Gebackener Brandteig mit Kirschen-Compot.
Spanische Windtorte mit Schlagrahm von Erdbeeren.

Abgegossene Kräutersuppe mit gebähten Semmeln.
Krebspudding mit Krebssauce, Maurachen und Spargeln darin.
Sauerampfer mit verlorenen Eiern.
Grüne Erbsen mit Croutons.
Gesottenen Rothfisch mit klarer Butter und holländischer Sauce.
Forellen mit Kräutersauce.

Gefüllte Eier mit Beschamel.
Gebratenen Hecht.
Gebackene Grundeln.
Grünen Salat.
Gugelhupfen, Birn-Compot.

Speisezettel zu 30 Gedecken, jede Speise zu 4 Platten gerechnet,

damit die, welche serviren, alle 4 Tische bedienen können, entweder in der Mitte, auf beiden Seiten zugleich, oben und unten auf beiden Seiten angefangen. Es kömmt nur darauf an, wo die ausgezeichnetsten Gäste sitzen.

Frische Austern mit Citronen.
Gebratene Austern mit Citronen.

Suppe à la Reine mit Fischknödeln.
Kleine Butterteig-Pastetchen mit Fisch-Salbigo.
Kleine Reispastetchen mit Fisch-Haschee in Krebssauce.
Gebackene Grundeln.

Gesottene Hechte mit klarer Butter, holländischer Sauce und gekochter Kartoffelschnitz.

Bohnen mit geräucherten Lachsen.
Spinat mit gebackenen, verlorenen Eiern.

Gebackene Karpfen mit pikanter Kräutersauce.
Käse-Mehlspeise in Papierkapseln.
Frosch-Carbonaden in Citronensauce.
Hecht-Filets mit dessen Faschéknödeln in hohl ausgebackener Butterpastete.
Auflauf von Chocolade.

Gebratenen Rothfisch mit grünem Salat.
Rhein-Salmen oder Forellen mit Aspic.
Pudding mit eingesottenen Früchten.
Bretzeln von Linzerteig.
Aprikosen-Compot.
Dessert: Obst.

Vom Gabelfrühstück.

Darunter versteht man ein Mahl, welches zwischen der gewöhnlichen Frühstücks- und Mittagsmahlzeit eingenommen wird, im Falle nämlich die Mittagstafel erst um 5—6 Uhr Abends anfängt.

Dazu gehören von der Küche sowohl warme als kalte Speisen, von der Zuckerbäckerei das Dessert, nebst warmen und kalten Getränken, als: Bouillon mit Eierdottern abgezogen, Kaffee, Thee, Chocolade, Punsch, Limonade, Mandelmilch u. dgl., mehrere Sorten Wein, Bier und Liqueur.

Speisezettel zum Gabelfrühstück.

Bouillon mit Eier und Kaffee.
Gesottene Forellen mit Sauce.
Gesottene Kartoffeln mit Butter.
Beefsteaks mit Sauce.
Carviol mit Sauce.
Französische Omeletten.
Kalbs-Carbonaden.
Geräucherte Zunge oder Schinken.
Gebratene Schnepfen mit Salat.
Fricando mit Aspice.
Bäckerei von Mandelschnitten.
Compot von Aepfeln.

Bouillon mit Eiern oder Gerstenschleim und Kaffee oder Thee.
Weichgesottene Eier.
Gebackene kleine Forellen.
Grundeln mit Sulz.
Spargeln mit Kalbs- oder Schöpsen-Carbonaden.
Boeuf à la mode mit Sauce und runde gedünstete Kartoffeln.
Bratwürste.
Gebratene Rehziemer.
Gebratene Hühner mit grünem Salat.
Kalten Kalbsbraten mit Aspic.
Schinken mit Aspic.
Gansleberpastete.
Sauere Rahmtörtchen.
Bisquit-Torte.
Himbeeren-Compote.

Alle Gattungen Würste, gebratenes zahmes und wildes Geflügel kalt und warm, so auch Fische und Krebse, eingesulzte Fleisch- und Fischgattungen, gepöckeltes und geräuchertes Fleisch ist anwendbar, wie auch mit Geleés, Blanc-Manger und Crême in Schalen angerichtet.

Das Dessert wird in die Mitte der Tafel eingetheilt, mit allen anderen Gerichten auf einmal aufgesetzt.

Ein Souper oder Abendessen.

Bei Abendtafeln wurde meistentheils Alles zugleich aufgesetzt, aber auch dieses findet man nicht mehr vortheilhaft.

Speisezettel zum Abendessen.

Man gibt eine Reisschleim-, Gersten-, Sago- oder Griessuppe, oder Sagosuppe mit Wein.

Chocoladesuppe oder warme Mandelmilch mit Biscotten.
Spargeln oder Carviol mit Sauce.
Kalbs- oder Lamms-Carbonaden.
Schnepfen oder Rebhühner in Salami-Sauce, oder reingemachte Hühner, Tauben.
Gebratenen Kapaun oder Hasen, auch Kalbsnierenbraten mit grünem oder Kartoffelsalat.
Gesulzten Wildschweinskopf oder gesulzte Fische.
Eine Bäckerei.
Einen Crême.
Ein Compot.
Dessert, Butter und Käse.

XXIX. Erklärungen

einiger in der Kochkunst üblichen Wörter, Benennungen und Abkürzungen.

Angehen, anpassiren, heißt: etwas in Butter, Fette oder Schmalz anlaufen, anschwitzen, schnell dünsten, als: Zwiebeln, Kräuter u. dgl. nicht lange auf dem Feuer lassen, daß es nicht gelb wird oder gar verbrennt.

Blanchiren auch abblanchiren. Fleisch, Geflügel, Gemüse oder was immer in Wasser übersieden und wieder in frischem Wasser abkühlen. Das Wasser muß vorher kochen, bevor das zum Blanchiren bestimmte Produkt hineingelegt wird. Alles zu Blanchirende muß offen und gäh sieden, bei Gemüse, als: Spinat, Kohl, Carviol, Spargeln, auch bei Würsten wird das Wasser gesalzen, bei Fleisch, Geflügel und anderen Dingen nicht. Sobald das Blanchiren gehörig vor sich gegangen ist, wird das heiße Wasser abgeseiht und das Blanchirte in schon vorbereitetes frisches gelegt; da-

durch bekommt das Fleisch eine weiße Farbe und das Grüne ein frisches Ansehen.

Flammiren. Haariges Fleisch und Geflügel über flammendes Kohlenfeuer halten und absengen, die Kohlen müssen gäh und stark flammen aber ja nicht rauchen. Das Geflügel muß von allen Federstiftchen gereinigt und wenn es über dem Feuer gehalten wird, mit einem Tuche rein abgetrocknet werden; wenn es zu lange über das Feuer gehalten, wird es zu braun.

Grilliren. Das Fleisch oder Geflügel oder sonst taugliche Speisen, welche in Kräutern oder Eier und Semmelmelbröseln panirt sind, auf gähem Feuer, auf dem Rost oder Platfond schnell braten, heißt grilliren. Rost und Platfond müssen immer reinlich gehalten werden.

Hors d'oeuvres. Kleine kalte und warme Gerichte, als: Gurken, Rettig, rothe Rüben, Oliven und Butter, verschiedene Pastetchen, Risolen, Carbonaden, auch gebackene Hühner, Fische u. dgl. Sie werden auf Tellern angerichtet und gleich nach der Suppe gereicht.

Kalbseuter. Bezeichnet in der Kochkunst einen anderen Gegenstand, als in naturgeschichtlicher Beziehung, nämlich: ein Kalbseuter ist ein an jedem der beiden Kalbsschlegeln angewachsenes weißes Fett, das zu Fascheen, Puddings, Ragouts oder bei Zurichtung verschiedener anderer Speisen verwendet und zu den Fleischspeisen gewählt wird.

Legiren, eine Speise binden, das heißt: mit Eierdottern oder Blut, auf dem Feuer dick machen. Man nimmt nach Bedürfniß 2—4 Eierdotter mit 1 Eßlöffel voll Milch oder Wasser, noch besser statt Milch und Wasser ein Stückchen Butter damit verrührt, verhütet das Zusammengerinnen und gießt die kochende Suppe unter

beständigem Umrühren oder Schütteln daran, es muß zur gehörigen Dicke gelangen, darf aber nicht sieden.

Paniren. Gesottenes oder rohes Geflügel oder andere Fleischgattungen, entweder ganz oder getheilt, erst in Butter oder zerschlagene Eier tauchen und dann in Semmelbröseln oder Mehl wälzen. Das zu Panirende muß tief in Butter oder in die Eier getaucht und in die Semmelbröseln die man oft mit Mehl vermengt, vollkommen gewälzt werden, damit recht viel an den Stücken hängen bleibt.

Passiren, durchpassiren, heißt so viel als seihen, durchseihen oder durchtreiben durch ein Haarsieb, Haartuch, Serviette oder Seiher.

Rapiren, heißt: Fleisch, Speck oder Leber auskratzen, davon entfernt man alle Fasern, daß das Rapirte fein und rein wird.

Sauce, ist zwar eine französische Benennung, wird im Deutschen Soose ausgesprochen.

Alphabetisches Register.

L.

M.






Druck von J. P. Himmer in Augsburg.